John Carter Brown Library

Purchased with the Assistance of the

JEANNETTE D. BLACK

MEMORIAL FUND

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES PESCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME TROISIEME.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME TROISIÈME.

BIBLIOTECA

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS
QU'ELLES FOURNISSENT,

TANT POUR LA SUBSISTANCE DES HOMMES,
QUE POUR PLUSIEURS AUTRES USAGES
QUI ONT RAPPORT AUX ARTS ET AU COMMERCE.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences; de la Société Royale de Londres; des Académies de Pétersbourg, de Palerme, & de l'Institut de Bologne; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture; Inspecteur général de la Marine.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME TROISIEME.

A PARIS,

Chez { SAILLANT & NYON, Libraires, rue S. Jean-de-Beauvais.
Veuve DESAINT, Libraire, rue du Foin S. Jacques.

M. DCC. LXXVII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILÉGE DU ROI.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS,

OU

DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE.

TOME TROISIEME. IV. SECTION.

INTRODUCTION.

J'AI commencé ce Traité par expoſer dans le premier Volume preſque toutes les induſtries que les Pêcheurs ont imaginées pour faire les différentes Pêches qui les mettent en état de prendre toutes ſortes de Poiſſons. Ce premier Volume qui eſt véritablement un Traité de la Pêche, eſt diviſé en trois Sections.

Il s'agit dans la premiere de tout ce qui regarde la Pêche aux Haims ou aux Hameçons ; on y trouve la façon de faire ces crochets & de les étamer : on en a repréſenté de toutes les grandeurs, les uns à un ſeul crochet, d'autres à deux ou à trois ; on a détaillé la maniere de faire les lignes fines, ſoit pour empiler les petits haims, ſoit pour faire la Pêche à la canne ; comment on empile les gros haims ; comment on y attache les appâts : enfin toutes les façons de diſpoſer les haims, ſoit pour la Pêche à la canne, ſoit pour celles aux cordes groſſes ou menues ; les différentes façons de les tendre, ſoit ſédentaires, ſoit ſur des perches, d'autres fois par fond ; ou encore à la traîne, tantôt à force de bras, & tantôt par des barques.

Il a été queſtion dans la ſeconde Section de la Pêche avec les Filets ; & nous avons commencé par indiquer la façon d'en fabriquer de toutes eſpeces, ceux à mailles quarrées ou en loſange, en nappe ſimple ou a pluſieurs nappes qu'on nomme *trémails*, ou comme diſent les Pêcheurs, *tramaux* ; enfin des filets à manche, d'abord ſimples, enſuite garnis de goulets ou d'aîles.

Après ces préliminaires nous avons détaillé les différentes façons de les tendre, ſoit dans les eaux dormantes, ſoit dans le courant des rivieres, ſoit au bord de la mer, ſoit ſur des perches ou palots, ou par-fond ; enfin en pleine mer, tantôt à la traîne, d'autres fois ſédentaires, ce qui a exigé de grands détails.

Nous avons traité dans la troiſieme & derniere Section de ce premier Volume de quelques Pêches particulieres, telles que de celles au feu, ou à la fouane, à la drague ; de celle qu'on fait dans les ſables avec la bêche, la fourche, le rateau, la herſe ; de la Pêche avec les oiſeaux ; de celle ſous la glace ; du déchargement du Poiſſon, de ſa vente & de ſon tranſport, tant mort qu'en vie ; enfin de la Pêche des Etangs ; & à leur occaſion, nous avons dit quelque choſe des Viviers, de l'empoiſſonnement des étangs & de la vente du Poiſſon qui s'y éleve.

Nous avons jugé convenable de mettre à la fin de ce Volume, dans des Articles ſéparés, 1°, un détail de tout ce qui a été dit dans ces trois Sections ; 2°, un expoſé général des Pêches qui ſe font ſur les différentes côtes du Royaume ; 3°, une indication ſommaire de ce qui peut occaſionner la rareté du Poiſſon, tant dans les rivieres qu'à la mer ; 4°, on trouve un Vocabulaire où les termes propres à la Pêche qu'on a employés dans ce Volume, ſont rapportés dans un ordre alphabétique, & expliqués.

Si je me borne préſentement à des indications fort abrégées de ce qui eſt contenu dans ce premier Volume, c'eſt parce que les Sommaires & Tables que je viens d'annoncer préſentent les plus grands détails. Après avoir fait connoître dans cette premiere Partie les induſtries que les Pêcheurs employent pour exercer leur métier, je paſſe à la ſeconde, qui eſt le commencement de l'Hiſtoire des Poiſſons, dans laquelle nous les conſidérons chacun en particulier ; & pour le faire avec ordre, nous les avons raſſemblés par famille, chacune faiſant l'objet d'une Section particuliere, à la tête de laquelle on trouve les caracteres qui conviennent à chaque famille ; enſuite nous indiquons les parages où il faut les aller chercher, les ſaiſons où ils donnent ſur telle ou telle côte, les Pêches qui leur conviennent, les préparations qu'on leur donne, d'abord pour les tranſporter frais à des petites diſtances où l'on eſt aſſuré d'en trouver le débit ; enſuite nous détaillons les différentes méthodes qu'on emploie pour les mettre en état d'être conſervés long-temps, au moyen deſquelles ils peuvent être tranſportés fort loin & former des branches de commerce. Nous n'avons pas négligé de dire quelque choſe de leurs apprêts dans les cuiſines.

Ce ſecond Volume qui eſt le premier de la ſeconde Partie, eſt diviſé ainſi que

le premier en trois Sections, précédées d'une Introduction, qui eſt en quelque façon un petit Traité des Poiſſons conſidérés en général, dans lequel on expoſe leur façon de vivre, les uns dans les eaux douces, d'autres dans les eaux ſalées, d'autres qui paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce, & le contraire. Il y en a que nous nommons *Domiciliés*, qui reſtent toujours dans les mêmes parages; d'autres changent de lieu, on les nomme *de Paſſage*; les uns vivent conſtamment dans l'eau; d'autres ont beſoin de prendre l'air de temps en temps; on les nomme *Amphibies*: la plupart ſe multiplient par les œufs; quelques-uns ſont vivipares; les uns ont des écailles, d'autres des poils; pluſieurs ont leur peau à découvert. La poſition des aîlerons & des nageoires eſt très-utile pour ranger les poiſſons par famille; nous jettons dans ce préambule un coup d'œil ſur les formes extérieures des différents Poiſſons; nous avons même donné une légere idée de leur anatomie; car il nous a paru que ces conſidérations générales, quelqu'abrégées qu'elles fuſſent, mettroient nos Lecteurs plus en état d'entendre ce que nous aurions à dire ſur chacun d'eux en particulier.

La premiere Section traite des Poiſſons qui ont pour caracteres généraux d'avoir ſur le dos trois aîlerons, deux ſous le ventre derriere l'anus, l'aîleron de la queue fendu, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre: dans cette famille qu'on a nommée *Gadus* ou *Aſellus*, ſont compris les Morues, les Lieux, les Colins, les Merlans, les Aſnons, les Tacauds; nous y avons ajouté quelques Poiſſons qui ne ſont point de cette famille, tels que les Merlus & les Lingues, parce que les Pêcheurs de Morue en comprennent quelquefois dans leurs ſalaiſons; & ſi nous avons parlé du Capelan de Terre-Neuve, c'eſt parce qu'il ſert d'appât pour prendre les Morues franches.

Les Poiſſons qui ſont l'objet de la ſeconde Section, ont un petit aîleron ſur le dos, vers le milieu de la longueur du poiſſon, & entre cet aîleron & celui de la queue, un petit appendice charnu, qui n'ayant point de nervure comme les aîlerons & les nageoires ne peut pas être regardé comme un vrai aîleron. Sous le ventre derriere l'anus eſt un petit aîleron, celui de la queue eſt tantôt plus, tantôt moins échancré; au reſte il y a une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre: cette famille qu'on peut nommer *Salmoni affines* confinant au Saumon, eſt formée d'un nombre aſſez conſidérable de Poiſſons, tels que le vrai Saumon, le Bécard, les Truites, ſaumonées ou non, les Umbres, les Eperlans, &c.

Preſque tous ces Poiſſons, qui ſont généralement fort eſtimés, paſſent de la mer dans les rivieres; & comme ils ont une inclination naturelle à remonter les courants, on en a profité pour leur tendre des piéges, ce qui forme des Pêcheries très-variées que nous avons décrites le plus exactement qu'il nous a été poſſible; & après avoir fait connoître la façon de les prendre, nous avons expliqué comment on les ſale, comment on les fume & comment on les prépare en ſaumure.

Les Poiſſons qui ont un petit aîleron ſur le dos, ſans appendice, forment la

troiſieme & derniere Section du ſecond Volume : elle comprend des Poiſſons très-eſtimés, tels, entre autres, que l'Aloſe, la Feinte, les Harengs, les Sardines, les Anchois, les Melettes, les Carpes, les Brochets, les Tanches, &c.

Il ſuffit d'avoir nommé ces Poiſſons pour qu'on juge que cette Section préſente des choſes très-intéreſſantes. Ce Volume eſt terminé par des Tables où l'on trouve des Notices Géographiques ſur les lieux dont on a parlé ; l'explication des termes techniques ; les noms des poiſſons dont il a été fait mention, les uns & les autres rangés ſuivant un ordre alphabétique : ainſi c'eſt un ſupplément aux Tables qui ſe trouvent à différents endroits de ces deux Volumes. Maintenant nous allons donner une idée de ce qui fait l'objet du troiſieme Volume, qui commence par la quatrieme Section.

Caractéres généraux des Poiſſons compris dans cette Quatrieme Section, que nous nommons SPARUS, *comme dénomination générique.*

LE troiſieme Volume que nous publions préſentement, commence par la quatrieme Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Poiſſons qui ont un grand aîleron ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, l'un & l'autre épineux ou non, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre ou la gorge. J'ai cru qu'il convenoit de former de ces Poiſſons une famille, à laquelle j'inclinois de donner le nom générique de *Labrus* ; mais ayant remarqué que les *Labrus* de Rondelet ont deux aîlerons ſur le dos, & qu'ils ont du rapport avec le *Cabot* & avec le *Labrax* de Bélon, qui ayant auſſi deux aîlerons ſur le dos eſt une ſorte de Loup ou de Lubine, je me ſuis déterminé à adopter la dénomination de *Sparus*, pour déſigner une famille de Poiſſons qui ont les caracteres généraux que je viens d'indiquer. Il eſt vrai que Bélon a donné le nom de *Sparus* à une eſpece particuliere de Poiſſon, qu'il dit être commun à Rome ; mais ce poiſſon-là même a les caracteres qui conviennent à ceux que nous comprenons dans la famille des Sparus.

Ces caracteres généraux qui indiquent ſeulement que tel Poiſſon eſt de la famille des Sparus, convenant à beaucoup d'eſpeces, ainſi que la Dorade des pays chauds, la Dorade de nos côtes, la Brême de mer, le Sparaillon, le Cantheno, le Tanado, & quantité d'autres Poiſſons qu'il eſt très-commun de voir confondre les uns avec les autres, il nous a paru néceſſaire pour prévenir ces incertitudes de ſubdiviſer cette nombreuſe famille ou cette quatrieme Section en pluſieurs Chapitres, dont chacun comprendroit des Poiſſons qui ont des formes aſſez différentes pour n'être pas confondus avec ceux des autres Chapitres.

Partant de ces principes, nous diviſons cette quatrieme Section en pluſieurs Chapitres ; dans le premier, il s'agira de la Dorade des pays chauds ; dans le ſecond,

ſecond de la Dorade de nos côtes & des Poiſſons demi-plats qui y ont rapport ; dans le troiſieme des Poiſſons de la même famille, mais qui approchent d'être ronds ; dans le quatrieme d'un nombre de Poiſſons, la plupart petits, qui ont auſſi les caracteres des *Sparus*, & que pluſieurs Auteurs ont nommés *Tourdes*, *Scares*, &c ; dans le cinquieme nous comprenons quelques Poiſſons qui ont les caracteres du *Sparus*, mais dont les formes ſont ſingulieres. Je vais donc commencer cette Section par la Dorade des pays chauds. Comme ce poiſſon a un grand aîleron ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, l'aîleron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous la gorge, il nous a paru qu'il devoit être compris dans cette quatrieme Section, quoiqu'il ait une forme différente de la plupart des *Sparus* ; nous convenons même que par la forme de ſon corps, il ſeroit mieux de le mettre avec les Poiſſons longs, tels que le Tænia ; mais la célébrité de ce poiſſon & le nom qu'on lui donne communément, nous engagent à le mettre à la tête de cette Section.

CHAPITRE PREMIER.

De la Dorade d'Amérique ; Tænia aureo-cœrulea, *que les Anglois nomment quelquefois* Dauphin.

LA Dorade des pays chauds dont il s'agit, eſt totalement différente du poiſſon qu'on nomme *Dorade* ou *Daurade* ſur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, par ſa groſſeur, ſa forme, ſa beauté & l'excellence de ſon goût. On trouve dans le Tome premier de l'Edition in-4°. de l'Hiſtoire générale des Voyages, une petite figure de la Dorade d'Amérique, qui n'a que 2 pouces quelques lignes de longueur : j'en ai une autre mieux deſſinée par Van-der-meerſch ; mais comme elle n'eſt pas plus grande que celle de l'Hiſtoire des Voyages, quelle confiance peut-on avoir à d'auſſi petits deſſins, pour repréſenter un poiſſon qui a 3, 4 & quelquefois 5 pieds de longueur ; j'en ai vu un très-proprement peint en miniature dans le Cabinet des Eſtampes de la Bibliothéque du Roi ; mais j'avoue que l'ayant trouvé peu conforme avec l'idée que je m'en étois formé, d'après les deſcriptions que j'avois eu de ce poiſſon, je l'ai ſoupçonné d'être peu exact, ce qui n'eſt pas ſurprenant, M. Aubriet, habile Peintre, l'ayant probablement peint d'après le ſec, ou d'après des poiſſons conſervés dans l'eau-de-vie. Il y a une meilleure figure dans Willughby, mais qui n'eſt pas encore parfaite. Je déſeſpérois donc de me procurer un deſſin correct de cette Dorade, qu'on ne prend pas ſur nos côtes, lorſqu'heureuſement je trouvai ce poiſſon très-bien deſſéché dans le Cabinet de M. le Marquis Turgot, qui s'eſt fait un plaiſir de me le confier pour en faire l'uſage que je déſirerois, ce qui m'a mis en état de faire exécuter le deſſin, qu'on voit *Planche* 1, *Figure* 1, que je crois exact.

Le poiſſon que je décris, avoit 3 pieds de longueur totale *A*, *B* ; la mâchoire inférieure *C*, étoit d'environ 10 lignes plus longue que la mâchoire ſupérieure *A*. Quand ces mâchoires étoient rapprochées, la fente de la gueule, à compter de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, étoit d'environ 6 lignes.

Les mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure, étoient garnies de dents fines & pointues un tant ſoit peu recourbées vers l'intérieur de la gueule ; il y avoit de plus au palais & au fond de la mâchoire inférieure des oſſelets garnis d'aſpérités : à 2 pouces 7 lignes de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure étoit le centre de l'œil, dont les foſſes orbitaires avoient près d'un pouce de diametre.

De l'extrémité de la mâchoire inférieure au bord de l'opercule des ouies, il y avoit 6 pouces 7 lignes ; ces opercules ſont formés par pluſieurs grandes plaques dures, couvertes d'une membrane unie & très-brillante. Les ouies ou guignes étoient frangées par les bords ; il y avoit derriere chaque ouie une nageoire *F*, dont l'articulation étoit à 7

pouces 6 lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure ; ces nageoires étoient étroites & terminées en pointe ; le plus long rayon avoit 4 pouces 5 à 6 lignes de longueur.

Il y avoit sous le ventre ou plutôt sous la gorge, presqu'à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, deux autres nageoires *G*, étroites, dont le plus long rayon avoit 5 pouces 2 lignes de longueur ; sur le dos étoit un grand aîleron qui commençoit en *I*, immédiatement sur la tête ; les plus longs rayons avoient environ 3 pouces 6 lignes de longueur : cet aîleron *I*, *D*, *E*, *H*, se prolongeoit jusqu'à 1 pouce & demi de la naissance de celui de la queue, & il diminuoit graduellement de largeur, de sorte que vers sa fin les rayons n'avoient plus que 1 pouce dix lignes de longueur : les premiers rayons depuis *D* jusqu'à *E*, étoient considérablement plus longs que les autres, ce qu'on n'a pas rendu sensible dans la figure, parce que ces rayons étant inclinés vers l'arriere on n'en apperçoit pas exactement la longueur ; l'anus étoit situé environ à 16 pouces 9 lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure, & immédiatement derriere commençoit l'aîleron du ventre *L*, *M*, qui s'étendoit jusque tout près de la naissance de l'aîleron de la queue ; les rayons qui le formoient n'étoient ni aussi longs ni aussi gros que ceux de l'aîleron du dos.

L'aîleron de la queue *K*, *B*, étoit fort échancré ; les plus longs rayons avoient 8 pouces 3 lignes de longueur. Le corps de ce poisson étoit presque rond, je dis *presque*, parce qu'il étoit un peu comprimé sur les côtés, de sorte que les coupes qu'on feroit à différents endroits, représenteroient des ovales : la largeur verticale vis-à-vis le centre de l'œil étoit de 4 pouces 9 lignes & de 5 pouces 3 lignes à l'à-plomb de l'articulation des nageoires de derriere les ouies ; de cet endroit jusqu'à la queue le corps alloit toujours en diminuant assez uniformément de grosseur, de sorte qu'à l'à-plomb de l'anus il avoit 5 pouces 3 lignes, & à la naissance de l'aîleron de la queue seulement 1 pouce 6 lignes.

Tout le monde convient que cette Dorade est un des plus beaux & des meilleurs poissons de la mer. Sa peau, que les Voyageurs disent être sans écailles, est douce au toucher ; les plus riches couleurs l'or, l'azur, le verd le plus brillant y sont en quelque façon prodiguées ; malheureusement ces couleurs s'affoiblissent lorsque les poissons sont malades ; & peu de temps après qu'il sont morts, elles ne subsistent plus.

Quoique les Voyageurs disent que cette Dorade n'a point d'écailles, je suis bien certain que celle que j'ai tirée du Cabinet de M. Turgot, en avoit de petites, longuettes & étroites. *Fig.* 2. *A*, *B*, est la partie recouverte par les autres écailles, & *B*, *C* celle qui est apparente. Je soupçonne donc que dans l'animal vivant ces petites écailles sont si intimement unies les unes aux autres, qu'on se persuade qu'il n'en existe point, mais qu'elles se détachent les unes des autres quand la peau se déssèche ; & je me trouve confirmé dans ce sentiment par la description que Willughby donnne de ce poisson.

Les Dorades nagent avec une grande vîtesse, & elles font continuellemment la guerre à différents petits poissons dont elles se nourrissent, particuliérement à une espece de poisson volant, *fig.* 3, dont elles sont singuliérement friandes ; elles s'élancent même au-dessus de la surface de l'eau pour les saisir avant qu'ils y entrent ; c'est pourquoi on prend les Dorades avec des haims qu'on a amorcé avec ce poisson volant ; même comme elles en sont très-avides, il suffit de garnir l'haim avec un leurre qui imite ce poisson ; alors on fait sautiller l'haim au-dessus de la surface de l'eau, comme le fait le Pêcheur *G*, *Pl.* XV, *Tome I. Ire. Partie*, *Section 1re*, & les Dorades s'élancent pour l'attraper. Les Dorades qui vont par bandes, se trouvent fréquemment en nombre à la suite des vaisseaux. Suivant un manuscrit qui a été fait pour servir à l'Histoire Naturelle de Cayenne, les petits poissons volants, *fig.* 3, dont se nourrissent les Dorades, ont quelque ressemblance avec elles, par la forme de leur tête & de leur corps ; mais ils sont pourvus de deux grandes nageoires branchiales, dont ils se servent quand ils veulent échaper à l'ennemi qui les poursuit : pour cela ils s'élancent hors de l'eau, & en étendant ces especes d'aîles, ils se soutiennent en l'air à la hauteur de 4 à 5 pieds, parcourant assez vîte un espace de cent ou deux cents pas, suivant, autant qu'ils le peuvent, la direction du vent ; mais ils ne manœuvrent point dans l'air comme font les oiseaux, ils vont toujours en ligne droite ; s'ils rencontrent un vaisseau, ils s'écrasent la tête, & tombent morts à la mer.

Les Dorades qui connoissent la manœuvre de ces petits poissons, nageant avec vîtesse, se rendent à l'endroit où se terminent leur vol, & quelquefois elles s'élancent pour en attraper avant qu'ils tombent dans l'eau.

On voit par la figure 1, que la Dorade a la tête fort grosse, que le corps qui est un peu comprimé sur les côtés, va en diminuant uniformément de grosseur, depuis la tête jusqu'à la naissance de l'aîleron de la queue ; que le dos est garni d'un grand aîleron dont les rayons vont toujours en diminuant de longueur jusqu'à son extrémité, près l'aîleron de la queue ; qu'il y a sous le ventre derriere l'anus un aîleron moins considérable, qui se termine comme le grand aîleron, près celui de la queue, qui est très-fendu ; enfin qu'il a quatre nageoires, deux derriere les ouies & deux

ſous la gorge. Le nombre, la poſition & la forme, tant des aîlerons que des nageoires, m'a engagé à comprendre ce poiſſon qu'on nomme *Dorade* dans cette quatrieme Section: mais je préviens qu'il ne faut pas le confondre avec les deux eſpeces de *Tænia*, dont parle Rondelet, quoiqu'il ait quelque reſſemblance avec la ſeconde eſpece de *Tænia* de cet Auteur.

J'ai déja prévenu qu'il y a dans l'Hiſtoire générale des Voyages, Edition in-4°. Tome I. page 285, une petite figure de cette Dorade aſſez ſemblable à une que j'ai, qui a été deſſinée à la Louiſiane, par Van-dermeerſch.

Il eſt encore dit dans l'Hiſtoire générale des Voyages, que le poiſſon que les Portugais nomment *Dorade*, à cauſe des reflets d'or de ſa peau, reſſemble beaucoup au Dauphin du Cap de Bonne-Eſpérance, mais que la chair de la Dorade eſt beaucoup plus délicate; apparemment que la tête de la Dorade & la forme de ſon corps qui va toujours en diminuant, lui donne de la reſſemblance avec le Dauphin du Cap; ce qui a engagé quelques Anglois à nommer cette Dorade, *Dauphin*: je ne ſais ſi c'eſt cette dénomination Angloiſe, mais populaire, qui a fait dire à quelques-uns que le Dauphin eſt le mâle de la Dorade; au reſte je me garderai de chercher ce qui a pu donner lieu à cette idée fabuleuſe. Je ne ſache pas que ce poiſſon fréquente nos côtes; mais il eſt commun aux îſles Eſpagnoles. Dapper dit, qu'il y en a au Congo; on en trouve aux Maldives, au Cap Blanc dans la Mer d'Iſſini, à la Mer de Portendic, où on l'appelle *Orate Vecchio*, auprès de *Porto-Sancto*, vers la Ligne, en Guinée, à la Louiſiane, &c. On m'a dit qu'on en avoit pris quelques-uns, mais très-rarement, auprès de Belle-iſle: ſi cela eſt, c'eſt bien par accident.

On prétend que le foie étant deſſéché & mis dans du vin eſt un ſpécifique pour guérir de la dyſenterie.

§. 1. *Du Poiſſon volant dont la Dorade cherche à ſe nourrir.*

CE petit poiſſon, *Pl.* I, *fig.* 3, a la tête un peu approchante de celle de la Dorade; la partie la plus groſſe de ſon corps eſt auprès de la tête, le reſte va toujours en diminuant de groſſeur juſqu'à la naiſſance de l'aîleron de la queue; ainſi ſa forme eſt à-peu-près conique & approchant de celle de la Dorade d'Amérique; il a, comme cette Dorade, un grand aîleron ſur le dos, un derriere l'anus, deux petites nageoires ſous le ventre, & non pas ſous la gorge; juſque-là il a aſſez de reſſemblance avec la Dorade; mais l'aîleron de la queue eſt diviſé inégalement; les nageoires de derriere les opercules des ouies ſont très-grandes & capables de s'étendre beaucoup pour former des eſpeces d'aîles avec leſquelles il ſe ſoutient en l'air.

Les écailles de ces Poiſſons volants qu'on peut comparer à celles des Sardines, ſont minces & grandes proportionnellement à la taille du poiſſon; elles ſont brunes ſur le dos & argentées ſur le reſte du corps. Ce poiſſon a encore cela de reſſemblant à la Sardine qu'il eſt fort délicat & bon à manger. Par le peu de connoiſſance que j'ai pu m'en procurer, il n'a qu'un aîleron ſur le dos, au lieu que l'Hirondelle de Rondelet, qui eſt un poiſſont volant, en a deux.

Ce poiſſon paroît différent de l'Hirondelle de Mer de Rondelet, ou de la Landola de Marſeille, qui a deux aîlerons ſur le dos; il ſemble avoir plus de rapport avec celui que Belon décrit ſous le nom de Landola, qui n'en a qu'un, & dont la forme approche un peu de celle du Hareng. Nous parlerons ſpécialement dans la ſuite des poiſſons volants.

CHAPITRE SECOND.

Des Poiſſons qui ont rapport à la Dorade de nos côtes, Daurade de la Méditerranée, & qui ſont partie d'une Famille à laquelle nous avons impoſé la dénomination générique de Sparus.

Idée générale de ce qui ſera l'objet de ce ſecond Chapitre.

On eſt déja prévenu qu'on donne ſur les côtes de l'Océan le nom de *Dorade*, à un poiſſon qu'on nomme *Daurade* ou *Aourade* ſur les côtes de la Méditerranée, quoiqu'il ſoit fort différent du poiſſon appellé *Dorade* dans les pays chauds ; la Dorade de nos côtes eſt beaucoup plus petite, moins belle & moins agréable à manger. On a vu dans le Chapitre précédent que la Dorade d'Amérique eſt un poiſſon long, preſque rond ; celle de nos côtes eſt demi-plate.

Il eſt bon de faire obſerver qu'entre les *Sparus* compris dans les Chapitres ſuivants, les uns ſont plus comprimés ſur les côtés, que d'autres ; mais ceux qui ont le moins d'épaiſſeur, & que nous appellons *Demi-plats*, ſont très-aiſés à diſtinguer des poiſſons véritablement plats, tels que les Soles, les Limandes, &c ; car ceux-ci ont les deux yeux du même côté, au lieu que les Demi-plats ont, comme les autres poiſſons, un œil à droite & l'autre à gauche ; auſſi quand ceux-ci nagent la partie large de leur corps eſt dans une ſituation verticale, au lieu qu'aux poiſſons vraiment plats, cette partie large eſt dans une poſition horizontale : j'ai cru devoir prévenir de ceci pour éviter la confuſion que l'identité de nom pourroit occaſionner, & pour cette raiſon il conviendroit peut-être de conſerver la dénomination de *Dorade* au poiſſon dont nous avons parlé au Chapitre précédent, & de nommer, comme en Provence, *Aourade*, ou comme en Languedoc *Daurade*, les poiſſons dont il s'agira dans le ſecond Chapitre.

Ce que nous venons de dire peut être utile pour prévenir que l'on confonde la Dorade d'Amérique avec celle de nos côtes ; mais comme on prend dans nos Mers quantité de poiſſons, qui par la forme de leur corps ont beaucoup de rapport avec notre Daurade, j'ai cru devoir les réunir dans le ſecond Chapitre : mais il eſt ſenſible qu'il faut entrer dans les plus grands détails, pour mettre en état de diſtinguer les eſpeces qui, comme je l'ai dit, ſont en grand nombre ; car dans cette famille ſeront compris la Daurade, la Brême de mer, le Cantheno, le Tanado, le Sparaillon, le Sargo, le Pagre, l'Orphe, le Nigroil, &c. Comme il y a des points de reſſemblance entre tous les poiſſons qui ſont de cette famille (des *Sparus*), on m'a envoyé des différents Ports, tantôt l'un tantôt l'autre, pour être la vraie Daurade ou un autre poiſſon de ſa famille ; auſſi Belon dit-il que l'Aourade, le Sar, l'Oblado, le Sparaillon, le Denté & pluſieurs autres poiſſons

de

de cette famille ſe reſſemblent tellement que les plus habiles les diſtinguent difficilement : ce qui prouve combien il eſt important, pour éviter cette confuſion, de chercher des points diſtinctifs qui conviennent à chaque Poiſſon, excluſivement à tous autres ; ce qui eſt très-embarraſſant, d'autant que la différence de couleur a beaucoup contribué à établir des eſpeces ou variétés entre ces Poiſſons ; & l'on ſait que leur couleur varie ſuivant la nature des fonds, ainſi que ſuivant leur âge, d'où il naît beaucoup d'incertitude ; ce qui nous a engagé à rapprocher les unes des autres pluſieurs eſpeces de Poiſſons auxquels on donne différents noms, comme Tanado, Caſtagnole, Nigroil, &c.

Le grand nombre de Poiſſons qui ſont de la famille des *Sparus*, a engagé à former des familles, pour ainſi dire, ſubalternes, telles que les Brêmes, les Daurades, &c. Malgré tous les ſoins que je me ſuis donné pour débrouiller ce chaos, il pourra bien m'être arrivé de comprendre ſous le même nom des Poiſſons réellement différents, ou d'annoncer ſous différents noms le même Poiſſon : néanmoins comme quelques-unes de ces variétés paroiſſent quelquefois être conſtantes, nous avons jugé convenable de conſerver le plus qu'il nous a été poſſible la diſtinction que l'on fait de ces Poiſſons. Je vais donc commencer par diſcuter ce qui concerne la Daurade de nos côtes, que je regarde, ainſi que je l'ai dit, comme le chef de la famille des Poiſſons compris dans ce ſecond Chapitre.

Article Premier.

De la Daurade ou Aourade de nos côtes ; Orata *ou* Aurata.

En Languedoc & en pluſieurs autres endroits, quelques-uns ajoutent au nom de *Daurade* différentes épithetes, ſuivant leur grandeur : on nomme, par exemple, *Sauqueſne*, celles qui n'ont que ſix pouces de longueur ; on conſerve la dénomination de *Daurade*, à celles qui ont plus d'un pied ; celles qui ont une grandeur moyenne entre les Sauqueſnes & les Daurades ſont appellées *Méjanes*, comme qui diroit *Moyennes* ; & celles qui ſont d'une grandeur extraordinaire, ſont dites *Subre-Daurades*. Ailleurs on leur donne d'autres noms, par exemple, ſuivant M. Gautier, on appelle à Narbonne *Saucanelles*, celles qui n'ont que cinq à ſix pouces de longueur, & qu'on croit être de l'année : *Poumerengues*, celles qui ont 8 à 9 pouces de longueur ; on les croit de deux ans : celles qu'on nomme *Daurades*, ont depuis 12 juſqu'à 16 pouces de longueur ; elles ſont plus eſtimées que les autres. Je ſoupçonne que les *Bourdonnées* de Buch ſont de petites Daurades. On m'a aſſuré qu'on les nomme *Scolettes* en quelques Ports de Baſſe-Bretagne ; il reſte à ſavoir ſi elles ont les dents arrondies en deſſus, ce qui caractériſe les Daurades. Il eſt bon de prévenir que les poiſſons qu'on nomme *Dorées* ou *Poules de mer*, ne devant point être confondus avec la Daurade, nous avons remis à en parler ailleurs. Quoique la Daurade ſoit aſſez charnue, il faut la regarder comme un poiſſon demi-plat ; car une Daurade qui a un pied de longueur, a à peu-près trois à quatre pouces de largeur ou d'épaiſſeur verticale, & un pouce ſix à ſept lignes d'épaiſſeur horizontale.

La couleur des écailles de la Daurade varie en différents endroits de ſon corps ; le dos eſt d'un bleu vif & éclatant, au ſortir de l'eau ; ce bleu devient foncé, & s'obſcurcit quand le poiſſon eſt mort.

On apperçoit ſur les côtés comme des reflets d'argent bruni ; le ventre eſt blanc mat ; il regne le long du corps de chaque côté une raie ou un trait fort mince d'un noir tirant ſur le bleu *d*, *e*, *Pl. II. fig.* 1, un peu courbe, & en outre quelques traits bruns qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon, & qui ſont à peu-près paralleles à ſon dos ; de plus, une tache brune tirant au roux *C*, de forme irréguliere, au-deſſus de l'articulation des nageoires, vis-à-vis la partie noire des opercules. On dit qu'au ſortir de l'eau, cette tache eſt quelquefois d'un rouge éclatant ; ordinairement elle n'eſt pas d'une forme régu-

liere. La tête des Daurades eſt de moyenne groſſeur ; leur muſeau eſt très-obtus, les yeux ſont aſſez grands, la prunelle noire, l'iris eſt jaune, tirant à la couleur d'or ; il y a au-deſſus des yeux un trait en arc ou une eſpece de ſourcil qui ſemble de l'or bruni, ce qui a contribué à faire nommer ce poiſſon *Daurade* ; ce trait commence au-deſſus de l'œil, il continue en deſcendant, & finit un peu au-deſſous de l'œil, en faiſant le tour de l'orbite du côté du corps. M. Poujet me marque que ces deux eſpeces de ſourcils ſont joints par un trait aſſez fin qui paſſe par-deſſus la tête ; cette circonſtance m'avoit échappé.

Plus haut que l'œil eſt une éminence couleur de citron, on l'a exprimée par une demi-teinte ; la portion du crâne qui eſt au-deſſus de cette éminence, & qui s'étend entre les deux yeux, eſt dans l'animal vivant d'un rouge clair qui noircit après la mort.

Les opercules des ouies ſont formés de pluſieurs pieces plates, dures, couvertes de petites écailles dont une partie eſt rouge, & l'autre tirant au noir, ſur-tout vers le bord des opercules ; les unes & les autres ſont très-brillantes, relevées par des reflets couleur d'or ; ces couleurs s'obſcurciſſent après que le poiſſon eſt mort, & le rouge devient preſque noir : la gueule eſt de moyenne grandeur ; les mâchoires ſont fortes & bordées de levres épaiſſes qui ſe replient quand elles ſe rapprochent l'une de l'autre, mais qui s'étendent quand les mâchoires s'écartent ; alors la gueule paroît grande.

Aux jeunes Daurades les dents de devant, ſur-tout celles de la mâchoire ſupérieure, ſont un peu allongées, peu à peu elles deviennent groſſes & obtuſes ; alors l'intérieur de la gueule eſt comme pavé de dents molaires, convexes & polies en deſſus, ce qui eſt ſur-tout ſenſible dans les très-groſſes Daurades, dont on a repréſenté les mâchoires, *Planche II*, *figure* 2, 3 & 4, que j'ai conſervées d'une groſſe Daurade qu'on me ſervit en Provence. La Figure 2 eſt la coupe de la mâchoire vue intérieurement ; la Figure 3, eſt la coupe de la même mâchoire vue de face ; à la Figure 4, elle eſt vue de profil & extérieurement : voilà ce que j'ai obſervé ſur les mâchoires que j'ai conſervées ; mais M. Barry, m'écrit de Toulon qu'il a remarqué ſur les bords des mâchoires, une rangée de dents plus pointues que les autres, principalement à l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, ſix grandes dents, & trois à l'extrémité de l'inférieure : ces petites variétés que je n'ai point remarquées, peuvent dépendre de l'âge de ces poiſſons, ou peut-être de ce qu'on a pris les mâchoires d'un Denté pour celles d'une Daurade : entre ces groſſes dents vers le fond de la gueule, on apperçoit aux deux côté tant des mâchoires ſupérieures que des inférieures, une groſſe dent ovale indiquée aux Figures 2, 3 & 4, par la lettre *t*, dont le grand diametre a quelquefois 4 à 5 lignes de largeur ; ces dents molaires ſervent à briſer les coquillages dont ces poiſſons ſe nourriſſent : les Orfévres montent de ces groſſes dents, en forme de bague, & les vendent pour être des crapaudines ; à Malthe ils mettent un peu d'eau-forte au milieu de la ſurface de ces dents pour y faire une tâche brune, & ils les vendent pour des yeux de ſerpent, leur attribuant de grandes vertus ; mais c'eſt une ſupercherie, les vraies crapaudines étant foſſiles. J'inſiſte ſur les dents de la Daurade, & j'ai fait graver avec ſoin les mâchoires d'une groſſe Daurade, parce que la forme des dents de ce poiſſon eſt très-utile pour le diſtinguer de quantité d'autres.

Les Pêcheurs prétendent que pour trouver les coquillages qui ſe ſont enfouis dans le ſable, les Daurades agitent fortement leur queue, & que quand les coquillages ſont découverts, elles les ſaiſiſent, les briſent avec leurs dents, avalent la chair & rejettent les fragments des coquilles : comme elles recherchent beaucoup les moules, on reconnoît l'endroit où elles ſont au bruit qu'elles font en caſſant les coquilles & les broyant ſous leurs groſſes dents.

La Daurade, *Pl. II. fig.* 1, a ſur le dos, un grand aîleron *NO*, qui commence à l'à-plomb du derriere des ouies, & s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aîleron de la queue ; les rayons du côté de la tête, à peu-près au nombre de 12, ſont très-piquants, mais ceux qui terminent cet aîleron du côté de la queue, ſont rameux & ſouples : le poiſſon couche à ſa volonté tous ces rayons vers l'arriere, & alors on ne les apperçoit preſque plus. Il y a ſous le ventre un autre aîleron qui commence immédiatement derriere l'anus *K*, & finit à une petite diſtance de l'origine de l'aîleron de la queue ; tous les rayons de cet aîleron ſont rameux & ſouples, excepté les deux ou trois premiers du côté de l'anus qui ſont fort durs & piquants. Il y a derriere chaque ouie une longue nageoire *C Q*, terminée en pointe ; les deux premiers rayons du côté du dos ſont plus durs & plus gros que les autres qui, par degrés, deviennent plus menus & plus ſouples, de ſorte que les derniers ſont très-flexibles : il y a de plus, deux petites nageoires *G R*, ſous le ventre.

L'aîleron de la queue qui s'étend aſſez conſidérablement de côté & d'autre, eſt échancré au milieu vers *T*.

Cette Daurade eſt très-commune principalement en Languedoc, où l'on pêche au large, près les côtes, ſuivant les ſaiſons ; car comme elles craignent le froid, l'hiver elles gagnent les grands fonds, & l'été elles s'approchent

de la côte pour paître les algues : c'eſt auſſi principalement dans cette ſaiſon qu'on en fait la pêche, de ſorte qu'alors il en entre beaucoup dans les étangs & dans les lagunes. M. Poujet me marque que quand elles ſont ſurpriſes par le froid, elles périſſent ; ſur-tout les groſſes, ce qu'on a particuliérement remarqué pendant l'hiver de 1766, où l'on en prit une prodigieuſe quantité que le froid avoit fait périr, & depuis ce temps, on n'en prend preſque plus de très-groſſes.

A leur entrée dans les étangs, elles ne peſent gueres qu'un quart de livre ; elles croiſſent beaucoup en été, & vers la fin de Septembre, elles peſent environ trois quarts de livre ; les plus groſſes qu'on ait jamais priſes dans les étangs, peſoient dix-huit à dix-neuf livres : ſi, comme le penſent les Pêcheurs, je ne ſai ſur quel fondement, leur poids augmente tous les ans d'une livre, il s'enſuivroit que l'âge de ces groſſes Daurades ſeroit de dix-huit à vingt ans.

M. le Préſident de Borda m'écrit que l'Arrouſſëu de Biaritz reſſemble beaucoup à la Daurade, que j'ai fait graver *Pl. II, fig* 1.

M. Barry me marque que celles qui ſont engraiſſées dans les étangs d'Hieres, dits *Peſquiers*, ſont très-eſtimées : on ajoute qu'on en tranſportoit autrefois dans les étangs d'eau douce : cela ne me paroît pas incroyable, non-ſeulement parce qu'il y a pluſieurs poiſſons qui paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce ; mais encore, parce que M. Poivre, qui a été Intendant à l'Iſle de France, m'a aſſuré qu'il avoit fait mettre différents poiſſons de mer, dans un canal d'eau douce très-vive qui traverſoit ſon jardin ; que pluſieurs y avoient ſubſiſté ; que quelques-uns même s'y étoient multipliés : de plus, il paroît que les Daurades aiment l'eau douce, puiſqu'on aſſure qu'elles ſe raſſemblent pour frayer à l'embouchure des rivieres à la mer.

Notre Daurade n'eſt pas un poiſſon auſſi exquis que la Dorade d'Amérique, néanmoins ſa chair eſt délicate & de bon goût, mais un peu ſéche, ce qui n'empêche pas que ce ne ſoit un fort bon poiſſon ; quand elle n'a pas contracté un goût de vaſe, dans les mauvais fonds. On préfere celles de la Méditerranée à celles qu'on pêche dans l'Océan ; en Provence, ainſi qu'en Languedoc où elles ſont plus abondantes, on eſtime particuliérement celles du Martigues, celle de l'Etang de Latte près le cap de Cette, & celles des étangs d'Hieres ; elles ſont graſſes, leur foie eſt gros, leurs entrailles ſont appétiſſantes, & on en pêche aſſez abondamment pour en fournir les environs juſqu'à Toulon.

Sur les côtes de l'Océan, on en trouve quelquefois dans les parcs qu'on tend à la baſſe eau, &, quand la mer eſt retirée, on les prend à la main. Dans la Méditerranée on en trouve dans les bourdigues ; on en pêche l'hiver avec le bregin : on ſait que c'eſt une grande ſaine qui a une manche au milieu ; on la traîne, avec des gondoles qu'on nomme en Provence *Spioni*, & en Corſe *Schiapiche* : ces barques ſont montées de 10 à 12 hommes. On en prend auſſi avec les verveux qu'on nomme en Languedoc *vertoulets*, ainſi qu'avec le filet nommé *this*, *tremaux* ou *entremaillades* ; on ſait que c'eſt un filet formé de trois nappes, qu'on nomme *trémail* : on en prend auſſi avec des haims qu'on amorce avec la chair des coquillages nommés *Pétoncle*, *Clovis*, ou des *Cruſtacées*, *Ecréviſſes*, *Chevrettes*, *Crabes*, &c. Dans les parages où les coquillages ſont rares, ce qui arrive quand on s'établit un peu loin de la côte, on amorce avec de la chair de Thon, de Pélamide ou de Maquereau : les mâchoires des Daurades ſont ſi fortes qu'elles plient les crochets des haims lorſqu'ils ſont faits avec du fer doux, ou ſi le fer eſt aigre, elles les caſſent & ſe ſauvent. On dit que les Pêcheurs de Morues en prennent quelquefois de fort groſſes ſur le grand Banc, avec des haims amorcés de foies de Morue. L'été, quand il fait chaud, en Provence ſur-tout lorſqu'elles ſortent des étangs, on en harponne quelques-unes des plus groſſes ; mais pour en prendre en quantité, lorſque ce poiſſon donne au rivage, on forme au bord de la mer & dans les étangs, avec des branches de tamariſque, des maniguieres ou meynadieres à-peu-près ſemblables à celle que nous avons repréſentée, Premiere Partie, ſeconde Section, Planche XIX, & décrite à la page 60 : par ce moyen, on en obtient quelquefois une aſſez grande quantité aux environs des étangs de Latte, pour en faire des ſalaiſons qu'on diſtribue le Carême dans tout le Languedoc ; on en conſerve auſſi dans le vinaigre.

Au mois de Juin, on ouvre les paſſages des étangs d'Hieres, les Daurades y entrent, elles s'y engraiſſent pendant l'été, & on les pêche l'Automne ſuivant, lorſqu'elles veulent regagner la grande mer. Après ce que nous venons de dire, on ne peut pas regarder ce poiſſon comme de haute mer, ni comme littoral, puiſqu'on en pêche au large & auſſi entre les rochers, près les côtes, & dans les étangs.

Il ne faut pas être étonné de voir les ſentiments partagés ſur la bonté du poiſſon qui nous occupe. Les uns l'eſtiment comme un des meilleurs poiſſons, pendant que d'autres n'en font qu'un cas médiocre. On peut dire en général que la chair de la Daurade n'eſt ni fort délicate, ni ſeche, & encore moins coriace ; mais la qualité de ce poiſſon dépend beaucoup des lieux où on l'a pêché ; car il a cela de commun avec beaucoup

d'autres, qu'il contracte un goût désagréable dans les fonds vaseux, pendant qu'il est très-bon dans les fonds sableux ou pierreux, & dans certains étangs où ils s'engraissent; d'ailleurs, les petites Daurades sont peu estimées; celles qui sont fort grosses ont la chair un peu coriace; ainsi celles de moyenne grosseur sont, sans contredit, les meilleures: enfin, comme nous en avons déja prévenu, on vend souvent pour vraie Daurade, des poissons de la famille des *Sparus*, qui lui ressemblent à beaucoup d'égards, mais qui sont d'une qualité bien inférieure.

A l'égard de l'apprêt dans les cuisines, les uns les font rôtir sur le gril, en les arrosant avec de l'huile ou avec du beurre frais, auquel on ajoute des épices, & on les sert sur une farce d'oseille, ou une sausse blanche; d'autres les apprêtent au bleu, & les mangent froides avec de l'huile, du citron ou du vinaigre: on en fait aussi des étuvées, & enfin, on fait des pâtés avec les grandes.

Je vais terminer ce qui regarde ce poisson par détailler les dimensions des différentes parties d'une Daurade, *Pl. II*, *fig.* 1, que j'ai fait dessiner sur le poisson même qui avoit seulement 11 pouces de longueur totale *AT*; mais M. Barry, Commissaire de la Marine à Toulon, à qui j'avois adressé mon Mémoire, le priant d'en faire la critique, m'a marqué qu'il soupçonnoit que ma description avoit été faite sur un poisson maigre, pêché au large avec la tartane, & que celles qu'on pêche près les côtes, dans les darses & les étangs, sont plus grosses & plus trapues. Comme les notes de M. Barry ont été faites sur une Daurade de la côte & très-fraîche, je les ai adoptées avec reconnoissance, pour faire quelques corrections aux miennes; ainsi il faut supposer que la figure premiere soit plus renflée dans toutes ses parties, ce qui ne s'éloigne pas du sentiment de M. Poujet.

Le grand aîleron du dos qui commence en *N*, étoit à 3 pouces 3 lignes du museau *A*. Sa longueur, à son attache au dos, est de 5 pouces: des 24 rayons qui tous excedent la membrane qui les unit, les onze premiers sont piquants, les treize derniers sont rameux & flexibles: le plus long de ces rayons à 14 lignes de longueur.

Il y a derriere l'anus un pareil aîleron *KP*, qui n'a qu'un pouce 8 lignes de longueur à son attache au corps; les trois premiers rayons du côté de *K*, sont piquants, les autres, au nombre de onze du côté de *P*, sont rameux; l'aîleron de la queue est grand & fourchu; le plus long rayon *MD* a 2 pouces 3 lignes de longueur; il y a derriere chaque ouie, une grande nageoire *CQ*, dont le plus long rayon a 3 pouces de longueur: il y a encore deux autres nageoires *GR*, sous le ventre, dont le premier rayon, plus dur que les autres, a 1 pouce 9 lignes de longueur; les six autres sont rameux; & ces deux nageoires du ventre se touchent presque par leur articulation.

Je préviens que je décris ces nageoires sur un poisson mort, & qu'ainsi elles ne sont pas étendues comme quand le poisson est dans l'eau. M. Poujet dit avoir remarqué qu'au-dessous de l'insertion des nageoires ventrales dans la partie supérieure, il y a un rayon détaché qui est couché sur le ventre, qu'on ne peut relever qu'avec peine, & qui paroît ne devoir jouer qu'horizontalement, ce qui n'est pas absolument particulier à ce poisson; la longueur de la tête, depuis *A* jusqu'à *C*, est de 2 pouces 8 lignes; depuis le bout de la mâchoire supérieure *A*, jusqu'au centre de l'œil *L*, il y a un pouce 6 lignes; le diametre de l'œil est de 8 lignes; la prunelle est noire, & l'iris jaune couleur d'or; il y a au-dessus de l'œil, une espece de bosse exprimée au dessin par une demi-teinte, elle est jaune-citron; la portion du crâne qui est au-dessus, est rouge-clair au poisson vivant; quand il est mort, elle s'obscurcit, & devient presque noire. Il est à propos de faire remarquer que, dans la figure, l'œil est placé trop bas, il doit être plus près du crâne; la mâchoire inférieure *E*, & la supérieure *A*, sont à-peu-près d'égale longueur.

Quand les mâchoires sont rapprochées, la fente de la gueule est environ de 9 lignes; il y a un cartilage mobile qui s'étend de *a* jusqu'à *b*, & toute la gueule est bordée d'une membrane; tout cela forme une levre épaisse; l'intérieur, tant en haut qu'en bas, est comme pavé de grosses dents molaires, comme on le voit aux figures 2, 3 & 4, qui représentent les mâchoires d'une très-grosse Daurade; les écailles sont assez grandes; celles des côtés étant dans leur position naturelle, semblent former des losanges; celles de dessous la gorge, paroissent plus arrondies: la tête & les opercules des ouies sont couverts de petites écailles très-brillantes, le dos est d'un bleu tendre, & les côtés d'un gris-de-perle très-brillant, lorsque le poisson est dans l'eau & en vie; mais le bleu du dos s'obscurcit, le gris-de-perle se ternit, & les lignes qui s'étendent parallelement au dos disparoissent lorsque le poisson est mort.

La largeur verticale du poisson, par le travers de l'œil *LF*, est de 2 pouces; en *GN*, de 3 pouces 3 lignes; en *IK*, vis-à-l'anus, de 2 pouces 10 lignes; en *MN*, de 9 lignes.

Son épaisseur horizontale en *S*, est d'un pouce 5 lignes: il y a sur les côtés une ligne courbe *de*, qui paroît comme ponctuée, & quand on considere le poisson en différents

différents ſens, le reflet des écailles repréſente des bandes peu ſenſibles qui diſparoiſſent preſque entiérement après la mort du poiſſon.

M. le Préſident de Borda, Correſpondant de l'Académie, m'écrit de Dax, qu'on appelle *Mouchou*, ſur les côtes de Gaſcogne, un Poiſſon qui a la gueule pavée de groſſes dents convexes par-deſſus : cette forme des dents me fait ſoupçonner que ce poiſſon eſt notre Daurade, d'autant que d'après ce que me marque M. de Borda, il paroît qu'à Biarritz, on ne connoît pas notre Daurade, & on y donne ce nom à un poiſſon du genre des Pagres de la grandeur que Salvien donne à *l'Erithrynus*, qui eſt entiérement d'un beau rouge, & très-différent du Poiſſon qu'on nomme *Daurade* dans la Méditerranée : ce rouge peut être comparé à celui des poiſſons qu'on nomme *Cuculus* ou *Rouget* : il ajoute qu'on n'en fait pas de Pêches abondantes ; néanmoins ils s'approchent quelquefois du rivage, & on les apperçoit au fond de la mer. Quand les Daurades viennent ainſi à la côte, on les prend avec des haims, des filets, même avec le harpon, lorſqu'elles ſont groſſes, ainſi que je l'ai dit plus haut, fort en détail.

M. de la Courtandiere, m'écrit que les Pêcheurs Baſques ne connoiſſent point la Daurade, ni ſous ce nom, ni ſous d'autres.

§. 1. *Du Sparaillon ;* Sparulus, Spargus, Sparlus : *en Eſpagne*, Spargoil : *en Italie*, Sparlo ; *ſuivant Belon*, Carlinotus ; *à Narbonne*, Raſpaillon : *à Antibes*, Sparlin.

J'ai rapporté des tournées que j'ai faites ſur les Côtes maritimes, la deſcription & le deſſin d'un poiſſon qu'on m'avoit nommé *Sparaillon*, *Pl. I*, *fig.* 5 ; mais je ne puis me rappeller ſur quelle côte il me fut remis, ce qui me mortifie, parce que ce nom eſt inconnu dans pluſieurs de nos Ports ; & malgré le deſſin que j'en ai rapporté, je n'en aurois rien dit, ſi je ne le voyois pas cité par Rondelet, Belon, &c. Quoi qu'il en ſoit, ce poiſſon, que M. Chaillant me marque qu'on nomme *Sparlin* à Antibes, eſt de la famille des *Sparus* ; & il ſemble que le nom de *Sparaillon* & de *Sparulus* indiquent un petit *Sparus*, ainſi la deſcription que j'en vais donner, convient également au *Spare* & au *Sparaillon*. Ces poiſſons reſſemblent à la Daurade de nos côtes par leurs écailles, par les traits qu'on apperçoit ſur leur corps, par le nombre & la ſituation, tant des nageoires que des aîlerons, dont les rayons, juſqu'à la moitié de l'aîleron du dos, ſont durs, les autres ſont flexibles ; l'aîleron de la queue eſt fourchu. On apperçoit auprès des yeux un trait verd & jaune foncé qui a quelque rapport éloigné avec le trait d'or bruni que la Daurade a à ce même endroit ; ſes ouies ſont comme celles de la Daurade, couvertes d'écailles Les Sparaillons entrent, comme les Daurades, dans les étangs ſalés ; ils s'approchent des côtes, lorſque l'air eſt doux ; & quand le froid ſe fait ſentir, ils gagnent les grands fonds, où ils ſe raſſemblent, ce qui n'a rien de ſingulier, puiſque ces poiſſons vont toujours de compagnie : néanmoins Ælien prétend que c'eſt pour s'échauffer les uns les autres, ce qui paroît être une pure conjecture, qui n'eſt appuyée ſur aucune expérience ni obſervation. Les dents des Sparaillons ſont très-différentes de celles des Daurades. On trouve de petits Sparaillons dans les étangs ſalés, peut-être ſont-ce de jeunes poiſſons qui ſortent des étangs pour prendre leur accroiſſement dans la mer ; néanmoins on prétend généralement qu'ils reſtent toujours petits, & je n'en ai point vu de gros ; enfin, ils ont une tache brune, plus ou moins ſenſible, près l'aîleron de la queue.

Joignons à cette deſcription tirée de mes Mémoires, l'autorité de Rondelet, qui dit que le Sparaillon reſſemble tellement à la Daurade par la poſition, le nombre & la forme tant des aîlerons que des nageoires, que les Pêcheurs ſont ſouvent embarraſſés à diſtinguer ces deux eſpeces de poiſſons.

Il ajoute que les Sparaillons ne parviennent pas à la groſſeur de la Daurade, qu'ils n'acquierent guere plus de 8 pouces de longueur ; leur dos eſt un peu plus voûté, leur corps, proportionnellement à leur longueur, eſt un peu plus large & moins épais ; leur tête eſt plus applatie, leur muſeau un peu plus pointu ; la gueule eſt plus petite, les dents moins groſſes & moins arrondies qu'à la Daurade ; leurs nageoires ſont jaunâtres, ſur-tout celles de deſſous la gorge. Suivant Belon, l'aîleron de derriere l'anus eſt précédé de trois aiguillons, ils ſont un peu exprimés dans la figure 5 ; ce qui les caractériſe principalement eſt la tache noire qu'ils ont à la naiſſance de l'aîleron de la queue : je crois me rappeller que cette tache n'eſt pas réguliérement terminée en rond, comme on le voit à la figure 5, *Pl. I.*

On juge bien qu'il eſt preſqu'impoſſible d'exprimer dans les deſſins des différences qui ſont ſi peu conſidérables entre la Daurade & le Sparaillon, que les Pêcheurs ont peine à diſtinguer ces deux eſpeces de poiſſons ; ainſi il faut joindre ce que nous donnons de ſa deſcription avec l'inſpection de la figure 5, *Pl. I.*

Je ne ſai pour quelle raiſon, Geſner penſa que le Sparaillon eſt la Brême de mer, ou le Cantheno des Provençaux ; car on dit qu'au ſortir de la mer, les écailles du Sparaillon ont une belle couleur d'indigo, qui lui a fait donner par quelques-uns le nom de *Saphir*, & qu'il a ſur les côtés une raie couleur d'azur. Nous

parlerons d'un Poiſſon qui a cette tache, mais qui n'eſt pas le Sparaillon. Ces circonſtances ne conviennent ni au Cantheno, ni à notre Brême; néanmons Belon dit qu'on le nomme *Zaphir* à Rome. Je ne puis décider cette queſtion, n'ayant pas vu le Sparaillon au ſortir de l'eau; car on ſait que les belles couleurs des Poiſſons s'affoibliſſent conſidérablement, & qu'elles ſe diſſipent quand ils ſont morts. Les Auteurs varient ſur la couleur du Sparaillon, ce qui peut dépendre de ſon âge, de la ſaiſon où on le pêche, de la nature du fond où il a ſéjourné, &c. ſans qu'on doive pour cela en faire des eſpeces différentes. Quoi qu'il en ſoit, le Sparaillon, fait un aſſez bon poiſſon, lorſqu'il eſt pêché en bonne ſaiſon & ſur des fonds de ſable ou de roche; néanmoins ſa chair eſt plus molle & moins agréable au goût que celle de la Daurade: au reſte, on le pêche, & on l'apprête de même dans les cuiſines.

Je crois que le *Sparulus* de Belon eſt le Sparaillon de Rondelet; mais après ce que je viens de dire du Sparaillon, on ne ſera pas ſurpris ſi quelques-uns de mes Correſpondants me l'ont envoyé pour être une vraie Daurade. Suivant Belon, on le vend à Rome pêle-mêle avec d'autres poiſſons de même genre, que l'on nomme ſans diſtinction *Carlinoti* ou *Carlinoto*: comme je n'ai vu ce poiſſon que dans les tournées que j'ai faites ſur les côtes, je ne trouve rien dans mes Mémoires ſur ſes parties intérieures; mais les Auteurs diſent que ſon péritoine eſt noir, ſon eſtomac de médiocre grandeur, ſes inteſtins ſont des circonvolutions; ſa rate eſt rouge, menue, alongée & ſituée du côté droit; le foie d'un rouge pâle, le fiel fluide. D'après ce que m'a écrit M. Gautier, je ſoupçonne que c'eſt le Raſpaillon de Narbonne, il a de la reſſemblance avec la Blade de Toulon; néanmoins ce n'eſt pas le même Poiſſon, car le Sparaillon a une tache noire près la naiſſance de la queue, au lieu que la Blade a cette partie tachetée de noir dans toute la largeur du poiſſon.

M. Desforges-Maillard m'écrit du Croiſic, qu'on n'y connoît point la Daurade; & le poiſſon qu'ils nomment *Dorée*, n'eſt point la Poule de mer, mais il me paroît reſſembler beaucoup au Sparaillon; ce Poiſſon a environ 16 pouces de longueur totale, ſur 6 pouces de largeur verticale; le tour de la gueule eſt rouge; ſon œil eſt grand & ſaillant; ſes dents ſont fines & aiguës, l'intérieur de ſa gueule eſt couleur de roſe.

Les rayons du grand aîleron du dos, ſont piquants du côté de la tête, ils diminuent de longueur, & ils ſont moins gros, à meſure qu'ils approchent de la queue: cet aîleron eſt de la même couleur que le dos du poiſſon qui eſt rouge avec des reflets d'or; l'aîleron de la queue eſt large & fourchu, & celui de derriere l'anus eſt aſſez ſemblable à celui du dos, excepté que ſes couleurs ſont moins brillantes: les raies latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aîleron de la queue, ſont brunes, & il y a une tache brune près l'articulation de l'aîleron de la queue.

Les nageoires branchiales ſont longues, & ſe terminent en pointe, comme l'aîle d'une hirondelle; celles de deſſous le ventre ſont plus petites, & rouges.

Le rouge du dos diminue peu-à-peu en approchant du ventre.

§. 2. *Du Scare*, Scarus.

Les Auteurs parlent d'un poiſſon de roche du genre des *Sparus*, qu'ils diſent être excellent & fort rare, ce qui fait qu'on le confond avec d'autres plus communs auxquels il reſſemble plus ou moins. De ce nombre eſt le Denté, qui effectivement a des dents ſingulieres, mais fort différentes de celles du Scare. Ce dernier va en troupe; il a quelque reſſemblance avec le Sargo, *Pl. V. fig.* 2, par la forme de ſon corps, qui eſt néanmoins un peu plus large proportionnellement à ſa longueur, de plus par le nombre & la poſition tant de ſes aîlerons que de ſes nageoires; mais il n'a point de tache noire près la queue, ni de bandes noires qui s'étendent du dos vers le ventre, comme le Sarguet; pluſieurs Auteurs, pour cette raiſon, ne le diſtinguent point d'avec le Cantheno ou le Pilonneau, *Pl. I. fig.* 4. Enfin, il y en a qui prétendent, à ce que je crois, fort mal-à-propos, qu'on le nomme a Antibes *Aïole* ou *Auriole*: il eſt vrai qu'il y a d'anciens Auteurs qui ont nommé Aïole le *Scarus*; mais l'Aïole dont je dirai un mot dans la ſuite, eſt fort différent du Scare dont il s'agit préſentement.

Quoi qu'il en ſoit, cette confuſion fait que je n'ai pas pu avoir un poiſſon qui fût ſûrement le *Scarus*; néanmoins, ſuivant les notions que j'ai pu me procurer, c'eſt un Poiſſon, comme je l'ai dit, du genre des Sparus, ſaxatile, qui vit d'algues: on prétend qu'il rumine, ce qui ne me paroît pas aiſé à conſtater: ſes écailles ſont grandes, ſa couleur eſt changeante entre le bleu & le noir. Belon dit que ſa couleur eſt plombée avec des reflets rouges; ſon ventre eſt blanc, l'aîleron de la queue eſt très-fourchu & fort étendu; mais ce qui le diſtingue principalement de pluſieurs poiſſons de ſon genre, c'eſt qu'il a au-devant de la mâchoire, des dents inciſives, & au fond de la gueule, des molaires aſſez ſemblables à celles de l'homme; de ſorte que les dents de la mâchoire d'en haut s'appliquent ſur celles de la mâchoire inférieure, ſans entrer les unes dans les

autres, comme celles de la plupart des poiſſons qui n'ont des dents que pour ſaiſir leur proie qu'ils avalent ſans la macher. Belon dit que les Villageois de Crete, quand ils en ont pêché une quantité, leur fourrent une baguette de bois par la gueule, qui paſſe le long de l'épine du dos juſqu'à la queue; puis ils les font griller devant le feu; enſuite les trempent dans une ſaumure; & que par cette préparation, ils les conſervent aſſez long-temps ſans qu'ils ſe corrompent.

Ils ne mordent guere aux hameçons, mais on les prend dans des naſſes où on les attire avec des appâts. On prétend qu'ils ſont fort friands de l'herbe des phaſeoles. Ils s'apprêtent comme la Daurade: mais on conſerve l'herbe qu'ils ont dans l'eſtomac, avec laquelle on fait une ſauſſe qu'on dit être délicieuſe. Rondelet parle d'un poiſſon peu différent du précédent, qu'il nomme auſſi *Scare*, apparemment à cauſe de ſes dents qui ont auſſi quelque reſſemblance avec celles de l'homme. A l'occaſion des Tourdes, je parlerai de cette ſeconde eſpece de Scare de Rondelet, & de pluſieurs petits poiſſons auxquels on donne ce nom en Languedoc.

M. Chaillant, Commiſſaire de la Marine à Antibes, ſoupçonne que le poiſſon qu'on nomme *Scare* ou *Scarus*, eſt connu dans ſon département ſous le nom de *Sanut*, qui eſt fort reſſemblant à l'Aourade, & excellent à manger.

§. 3. *Du Sar de Toulon.*

Quoique j'euſſe vu des Sars à Toulon, comme je n'en avois conſervé que des notes fort ſuperficielles, j'avoue que le ſouvenir en étoit tellement échappé de ma mémoire, que je ne comptois pas le comprendre dans cette quatrieme Section, quoiqu'il ſoit très-exactement de la famille des *Sparus*; mais heureuſement M. Barry, Commiſſaire de la Marine à Toulon, me l'a rappellé en m'en envoyant un deſſin & une deſcription exacte qui m'a mis en état de rectifier mes notes; ce qui me fait d'autant plus de plaiſir, qu'il n'y a point de poiſſon dans la famille des *Sparus* qui, par la forme du corps, ait plus de rapport avec la Daurade.

La longueur totale *A B* d'un poiſſon, de moyenne groſſeur, *Pl. III*, *fig.* 1, étoit de 12 pouces 6 lignes; depuis l'extrémité du muſeau *A*, juſque derriere les ouies *C*, 3 pouces: les mâchoires étant preſque rapprochées, l'ouverture de la gueule étoit de 20 lignes; elle eſt bordée de groſſes levres, & les mâchoires, tant ſupérieures qu'inférieures, étoient entiérement garnies de groſſes dents molaires, mais fort différentes de celles de la Daurade: de l'extrémité du muſeau au centre de l'œil, il y avoit 13 lignes; le diametre de l'orbite étoit de 7 lignes; la prunelle étoit noire, l'iris de couleur changeante; un peu au-deſſous de l'œil eſt l'ouverture des narines *O*.

Les opercules des ouies étoient en partie recouverts d'écailles; la tête étoit groſſe, & le muſeau camus preſque comme à la Daurade.

A quatre pouces 7 lignes du muſeau étoit le commencement *D* de l'aîleron du dos qui avoit preſque 6 pouces d'étendue, à ſon attache au corps; depuis *D* juſqu'à *P*, les rayons étoient durs & piquants; & depuis *P* juſqu'à *E*, ils étoient rameux & plus flexibles.

L'aîleron *F G* de derriere l'anus, à ſon attache au corps, avoit 2 pouces 6 lignes d'étendue; les rayons du côté de *F*, étoient plus durs & plus piquants que ceux du côté de *G* qui étoient rameux.

L'aîleron de la queue étoit fendu & fort étendu, ayant de *B* en *B*, 3 pouces 6 lignes.

L'articulation *K* de la nageoire de derriere les ouies, étoit à 3 pouces 5 à 6 lignes du muſeau; cette nageoire étoit fort longue, & ſe terminoit en pointe, le plus long rayon ayant plus de 3 pouces de longueur; l'articulation *L* des nageoires de deſſous le ventre, étoit à 4 pouces du muſeau, & les plus longs rayons avoient 2 pouces quelques lignes de longueur.

L'anus *F* étoit à 7 pouces du muſeau, & à quelques lignes vers l'arriere commençoit l'aîleron du ventre dont nous avons parlé.

La largeur verticale du poiſſon en *O N*, étoit preſque de 3 pouces; en *D L*, de 4 pouces 8 lignes; en *I P*, de 3 pouces 9 lignes; en *H H*, de 15 lignes.

A l'inſpection générale des écailles, on appercevoit des loſanges; les lignes latérales *C M* étoient noires, & avoient à peu près la même courbure que le dos du poiſſon. En conſidérant ce poiſſon en différents ſens, on appercevoit des bandes plus brunes que le reſte, qui s'étendoient depuis le derriere des ouies juſque près la naiſſance de l'aîleron de la queue; il y en avoit plus d'une douzaine: on voyoit en outre des nuages qui ſembloient former d'autres raies peu ſenſibles qui s'étendoient du dos vers le ventre où les couleurs s'éclairciſſoient beaucoup.

Enfin, on appercevoit à la tête derriere les ouies vers *C*, & près la naiſſance de l'aîleron de la queue en *H H*, des taches noires de forme irréguliere, telles qu'on les voit exprimées ſur le deſſin; & à ce poiſſon toutes ces couleurs ſont plus ou moins ſenſibles; mais il y a toujours derriere les ouies une grande écaille noire qu'on a repréſentée auprès de *C*. Le Sar eſt un

poiſſon vraiment littoral qui ne s'écarte jamais du rivage, différent en cela de l'Aourade qui en hiver ne s'approche de la côte, que quand elle eſt pourſuivie par quelque poiſſon vorace. Le Sar ſe nourrit, comme la Daurade, de petits poiſſons, de cruſtacées & de teſtacées; néanmoins il n'a pas les mâchoires aſſez fortes pour briſer les coquilles un peu épaiſſes, comme le font les Daurades, & il court avec plus d'avidité que la Daurade, aux haims amorcés de petits poiſſons: les Pêcheurs les attirent avec une pâtée compoſée de fromage, de mauvaiſes ſardines & de farine; cette pâtée n'attire pas les Daurades, il faut employer pour appât des poiſſons tirés de leurs coquilles.

La chair du Sar eſt blanche & d'aſſez bon goût, néanmoins inférieure à celle de la Daurade; & quand on la mange trop fraîche, elle eſt coriace: on l'apprête ſur le gril, à l'étuvée & au bleu.

§. 4. *De la Sarde.*

Suivant M. Gautier, Commiſſaire de la Marine à Narbonne, & pluſieurs Auteurs, entr'autres Rondelet, la Sarde eſt une groſſe Sardine dont 12 ou 13 peſent une livre de 16 onces. J'en ai parlé, ſeconde Partie, troiſieme Section, page 418, & à la Table page 569. Cependant Rondelet nomme ailleurs *Sarda* ou *Bize* un poiſſon qu'on peut plutôt comparer au Maquereau qu'aux poiſſons de la famille des *Sparus*. C'eſt probablement la Sarde Pélamide de Cadix.

On m'avoit néanmoins aſſuré que les Pêcheurs Nantois alloient pêcher auprès du Cap Blanc des Sardes qui étoient de la famille des *Sparus*: c'eſt vraiſemblablement la Sarde, que les Portugais nomment *Phegros* & les Eſpagnols *Phagorio* ou *Phragorio*, qu'on dit avoir de la conformité avec la Daurade.

D'après les perquiſitions que j'ai faites, il paroît que quand les Navigateurs ſe trouvent arrêtés par un calme à la hauteur du Cap-Blanc, côte du Breſil, ſur un Banc qu'on nomme d'*Elgrace*, les équipages ſe diſpoſant comme pour la pêche de la morue, prennent des Sardes à la ligne, amorçant les haims avec de la viande ou de la chair de toutes ſortes de poiſſons, & quand le vaiſſeau fille un peu, le poiſſon, pourſuivant ſa proie, la ſaiſit avec avidité, ſans examiner l'appât qu'on lui préſente, & alors la pêche eſt plus abondante.

On fait de plus des pêches expreſſes de ce poiſſon; mais ce ne ſont point les Nantois qui s'en occupent, ce ſont les Portugais qui ſe ſervent de barques de 30 à 35 tonneaux: le Propriétaire du bateau a un tiers de profit, & l'équipage partage le reſte; ils vont faire cette pêche le printemps, quoiqu'on pût la faire en toute ſaiſon, parce que ces poiſſons littoraux ne quittent point les côtes: les campagnes ſont à peu-près d'un mois. Ils ſalent & ſechent une partie du poiſſon, comme nous avons dit à la premiere Section de la ſeconde Partie qu'on prépare en vert ou en ſec la Morue à Terre-Neuve, & ils tirent de l'huile des foies. Ils prennent leur ſel à *Sétuval* ou aux Canaries; & ils tranſportent leurs ſalines à Madere & aux Canaries; on les tranche comme les Flamands & les Hollandois tranchent la Morue pour ôter la groſſe arête, & donner plus de ſurface à la chair, afin qu'elle prenne mieux le ſel, ſans quoi elle ſe corromproit, à cauſe des chaleurs conſidérables qui regnent dans ces parages.

La plupart de ces poiſſons verts ou ſecs, ſe préparent à bord; & pour faire ſécher ceux qu'on prépare en ſec, on les pend aux vergues & aux haubans. Les Pêcheurs qui font cette pêche ſont aſſez ſouvent inſultés par les Maures.

Comme il y a pluſieurs poiſſons qui reſſemblent à la Sarde, il arrive fréquemment qu'on les confond les uns avec les autres; mais je trouve dans mes Mémoires que les poiſſons qu'on regarde comme vraie Sarde, ſe diſtinguent en rouge, *Pl. VI. fig.* 2, & en griſe, *fig.* 1: les rouges plus délicates ſont les meilleures pour manger fraîches, mais elles ſont moins bonnes que les griſes pour ſaler; & celles-ci ont encore l'avantage d'être beaucoup plus groſſes, car il y en a qui ſont auſſi groſſes que les Morues; leur chair eſt blanche; elles rendent beaucoup de graiſſe qui ſert à en faire la ſauſſe. C'eſt un poiſſon demi-plat qui reſſemble fort à la Daurade par le nombre & la poſition des aîlerons & des nageoires, & l'aîleron de la queue qui eſt fourchu. On dit que la Sarde rouge a des écailles plus tendres que la griſe, & qu'elle a une tache noire derriere les ouies.

Il y a un autre Poiſſon que les Pêcheurs nomment *Sarde Bâtarde*, qu'on prend pêle-mêle avec les Sardes franches dont nous venons de parler; elle a le dos beaucoup plus relevé que la franche. Je ne ſai rien autre choſe de ce poiſſon, ſinon qu'il eſt bien moins eſtimé que la Sarde franche: je n'oſe même décider ſi c'eſt véritablement une Sarde; car je n'ai pas pu bien éclaircir ce qui regarde ce poiſſon; je crains qu'on ne le confonde avec d'autres poiſſons compris dans ce Chapitre.

M. Gauthier m'écrit de Narbonne que la Sarde dont les Portugais font une pêche près le Cap-Blanc, pourroit bien être ce qu'on appelle Sar à Narbonne, qui reſſemble beaucoup à la Daurade, mais qui ne devient pas auſſi grand; la différence qu'il y a entre ces deux poiſſons, conſiſte en ce que le Sar a le muſeau plus pointu, les écailles plus ſouples & moins brillantes; elles

ſont

ſont d'un blanc plus obſcur qu'à la Dorade : tout cela convient au Sar de Toulon : il ajoute qu'on ne connoît point à Narbonne, la Sarde rouge.

§. 7. *De la Grande Gueule.*

Les Voyageurs donnent ce nom à un poiſſon demi-plat, qui, par la forme de ſon corps, approche de la Sarde; mais l'ouverture de ſa gueule eſt fort grande, ſa tête eſt groſſe; la couleur de ſon corps tire au rouge; ſa chair eſt blanche & délicate, & auſſi agréable que celle des meilleurs Merlans, il faut les aller chercher à 15 ou 20 braſſes de profondeur. C'eſt un poiſſon d'Amérique, que je ne connois que par ce qu'en diſent les Voyageurs.

§. 8. *De la Saupe en Languedoc*; Sopi *à Marſeille* : Salpa.

Quelques-uns penſent que les Allemands nomment la Saupe, *Pl. V*, *fig.* 3, *Stockfish*, nom qu'ils donnent probablement à tous les poiſſons deſſéchés qu'on a coutume de battre lorſqu'on les apprête dans les cuiſines. Il ne faut cependant pas confondre ce poiſſon avec ce qu'on nomme dans le Nord *Stockfish*, qui n'eſt pas une eſpece particuliere de poiſſon; mais des poiſſons qu'on deſſeche au vent, & qui deviennent durs comme un bâton, ainſi que nous l'avons expliqué à la premiere Section de la ſeconde Partie, page 110. Belon paroît être de ce ſentiment; car il dit que le poiſſon qu'il nomme *Sopi* ou *Salpa*, ne doit pas être confondu avec le Stockfish : s'il faut, dit-il, le battre avant que de l'apprêter pour la table, ce n'eſt pas avec un bâton, ni avec un marteau, comme le Stockfish du Nord, mais avec une tige de férule qui eſt ſpongieuſe & légere. Je crois que la Saupe eſt un poiſſon particulier à la Méditerranée, qu'on ne prend guere dans l'Océan; je dis, *je crois*, car on prend dans l'Océan des poiſſons qui lui reſſemblent beaucoup. Rondelet & Belon diſent que ce poiſſon eſt commun en quelques endroits de la Méditerranée; & que de temps en temps il s'approche du rivage pour manger des algues ou la mouſſe qui s'attache à la carène des vaiſſeaux. C'eſt un poiſſon demi-plat de la famille des *Sparus*, qui communément n'a que 6 pouces de longueur. Il eſt rare qu'il excéde un pied, & qu'il peſe plus d'une livre : il a ſur le dos un grand aîleron dont les rayons, au nombre à peu-près de 12, ſont pointus, cependant moins que ceux de la Daurade & du Pagre; ils ſont un peu moins gros à l'aîleron de derriere l'anus, excepté les deux premiers qui ſont plus piquants que les autres : l'aîleron de la queue eſt fourchu. Ses écailles différent peu de celles d'autres poiſſons de ſa famille; & outre une raie noire aſſez droite qu'il a de chaque côté, il a huit à neuf bandes jaunes & dorées qui s'étendent de toute ſa longueur, étant paralelles entre elles & au dos, ce qui fait un très-bel effet : la belle couleur de ce poiſſon vient de ſa peau, car elle ſubſiſte, & même devient plus éclatante quand on en a enlevé les écailles..

La tête reſſemble aſſez à celle de la Daurade ou de l'Aourade de nos mers, excepté qu'elle eſt moins ronde; ainſi que le muſeau, les mâchoires ſont garnies de beaucoup de dents fines; ſes yeux ſont de médiocre grandeur; la prunelle eſt noire & l'iris jaune doré : tout cela reſſemble aſſez au Sar. Ce poiſſon très-beau fournit un manger médiocre; ſa chair eſt molle, fade & a quelquefois un goût déſagréable; ainſi, en l'apprêtant, il faut le relever par des aſſaiſonnements de haut goût.

J'ai envoyé cet article à Narbonne; M. Gautier l'a trouvé exact, excepté que les Saupes qu'on prend dans ſes parages n'ont que 6, 7, ou au plus 8 pouces de longueur; au contraire, M. Barry me marque que le poiſſon qu'on nomme *Saupe* à Toulon, peſe juſqu'à 4 livres; qu'il eſt brun avec pluſieurs raies rouges qui s'étendent ſuivant la largeur du corps; qu'il eſt quelquefois attaqué d'une maladie qui le rend ſi maigre, que quand on veut le faire rôtir ſur le gril, ſa chair ſe retire, & les arêtes ſe montrent au dehors; qu'alors il eſt ſi coriace, qu'il eſt impoſſible de le manger; mais que quand il eſt gras & en bonne ſanté, ſa chair eſt délicate, & n'eſt pas de mauvais goût. Nous allons indiquer dans les deux Paragraphes ſuivants, deux poiſſons qui me paroiſſent avoir du rapport avec la Saupe.

§. 9. *De la Vergadelle.*

On trouve dans les étangs des eſpeces de petites *Saupes* qu'on appelle en Languedoc *Vergadelles*, à cauſe des couleurs dont elles ſont marquées; mais la Vergadelle eſt plus ronde & plus petite que la vraie Saupe; cependant ce ſont peut-être de jeunes Saupes, car ce poiſſon paſſe volontiers dans les étangs : M. Gautier de Narbonne a approuvé cet article.

§. 10. *De la Fiatola.*

La Fiatola, ſuivant Rondelet, ne differe de la Saupe que parce que les traits jaunes & dorés qui ſont ſur le corps du poiſſon, ne s'étendent pas de toute ſa longueur.

Belon qui inſiſte un peu plus ſur ce poiſſon, dit qu'il n'eſt pas connu dans l'Océan; qu'il eſt demi-plat; que les rayons de ſes aîlerons ſont flexibles, qu'il eſt un des plus beaux

poiſſons de la mer, par la variété de ſes couleurs où brille l'or, l'argent & l'azur; l'aîleron de derriere l'anus eſt preſque auſſi grand que celui du dos: il n'eſt point connu à Toulon ni à Narbonne ſous ce nom. Comme je n'en ai aucune connoiſſance, je me borne à en donner une notice d'après les Auteurs que je viens de citer, qui eux mêmes n'en parlent que d'une façon très-confuſe: j'eſpere que ceux qui le connoiſſent, voudront bien me faire part de ce qu'ils en ſavent.

§. 11. *Du Sarguet* ou *Sarg de Provence*; Sargo *en Languedoc & à Veniſe*; Sargone *à Rome*; Sargus.

Ce poiſſon a les rayons qui forment l'aîleron du dos & celui de derriere l'anus, en partie piquants & en partie flexibles; il eſt ſeulement, proportionnellement à ſa taille, plus épais & plus charnu que la Daurade; ſon dos forme une portion de cercle aſſez réguliere, néanmoins il eſt demi-plat; l'aîleron de la queue eſt fourchu; il a, ainſi que le Sparaillon, une tache noire près l'articulation de cet aîleron: pluſieurs Auteurs le confondent avec la Brême de mer, d'autres avec le Cantheno; il a huit dents inciſives à chaque mâchoire. M. Villehelio m'écrit qu'on en prend en Poitou & en Aunis, qui ont plus de deux pieds de longueur.

J'appréhende que ce ne ſoit pas un vrai Sarguet, non-ſeulement à cauſe que le Sarguet paſſe pour être un poiſſon de la Méditerranée, mais encore à cauſe de ſa grandeur; c'eſt peut-être un Sar de Toulon. Le petit Sarguet que je décris, *Pl. V*, *fig.* 2, n'avoit que 6 pouces de longueur totale *AB*, & deux pouces quelques lignes de largeur verticale *C D*. Depuis le muſeau *A*, juſque derriere les opercules des ouies, 12 lignes; les nageoires branchiales *E* ont une teinte rouge & 18 lignes de longueur. Les nageoires du ventre ſont brunes, elles n'ont que 12 lignes de longueur; & au commencement de chacune de ces nageoires eſt un aiguillon *F*, long ſeulement de 7 à 8 lignes; derriere l'anus qui eſt plus près de la queue que du muſeau, eſt un aîleron *G H*, qui eſt proportionnellement plus grand que celui de la Daurade; il a 15 lignes de longueur à ſon attache au corps; & outre un aiguillon *G*, les premieres nervûres de ce côté ſont dures & piquantes. Le grand aîleron du dos *C I*, a deux pouces 7 à 8 lignes de longueur à ſon attache au corps; les dix premiers rayons, depuis *C* juſqu'à *K*, ſont très-durs & piquants; depuis *K*, juſqu'à *I*, ils ſont rameux & ſouples. L'aîleron de la queue *B B* a une teinte rouge; il eſt fourchu: le plus long rayon a 12 lignes de longueur.

Les écailles ſont petites, blondes, brillantes & comme argentées: les opercules des ouies en ſont garnis, & ont une teinte rouge; la tête & les parties voiſines des yeux ſont noires, mêlées de rouge différemment diſtribué qu'à la Daurade; il y a de chaque côté une raie aſſez déliée, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aîleron de la queue où il y a une tache brune comme au Sparaillon. Salvian dit qu'en outre il y en a une autre près l'opercule des ouies: il me ſemble que cela convient au Sar de Provence dont nous avons parlé; mais le Sar n'a pas les bandes circulaires brunes qu'on apperçoit ſur les côtés du Sarguet, & qui s'étendent depuis le dos juſqu'au ventre, ſuivant la rondeur du poiſſon; ce qui le diſtingue de pluſieurs poiſſons de ſa famille: la premiere bande circulaire qui eſt du côté de la tête, eſt ordinairement plus large que les autres; mais ces bandes ne s'apperçoivent que quand les poiſſons ſont nouvellement tirés de l'eau. Les yeux ſont grands & ronds, les dents ſont aſſez larges, comme les inciſives de l'homme. On dit qu'il fraye deux fois l'année, ſavoir, le printemps & l'automne.

La chair du Sargo eſt ſeche & de mauvais goût, quand on le prend dans des fonds vaſeux, & pendant l'été; mais dans les fonds de roche & ſableux, elle eſt aſſez bonne, ſurtout le printemps & l'automne, pas néanmoins auſſi eſtimée que celle de la Daurade. Dans les mois de Septembre & Octobre, on prend des Sargo dans les Bourdigues, & ces poiſſons ſont ſinguliérement eſtimés; outre que leur chair eſt de bon goût, ils ont de plus l'avantage que leurs arêtes ne ſont pas incommodes; ils ſont voraces & mordent avec avidité aux hameçons qu'on amorce comme je l'ai dit à l'occaſion du Sar de Toulon; néanmoins on en prend près les côtes avec des filets, même à la main, dans des trous de rocher; mais pour ne pas ſe bleſſer, il faut avoir l'adreſſe de coucher les aîlerons vers l'arriere. Les Auteurs s'étendent beaucoup ſur l'inclination que le Sargo a pour les chevres; ils prétendent qu'on les attire avec une peau de chevre, & qu'il faut mettre dans les appâts de la chair de cet animal priſe principalement auprès des pieds: mais toutes ces allégations me paroiſſent avancées au haſard. On l'apprête ordinairement ſur le gril comme les Sardines; il rend dans le plat beaucoup de jus qui fait la ſauce: malheureuſement ce poiſſon ſe corrompt aiſément, & il faut le manger au ſortir de l'eau.

M. Barry m'écrit que le poiſſon qu'on nomme *Sarguet* à Toulon, eſt celui qu'on appelle en patois *Eſpargoulin*, qui eſt un poiſſon de nulle valeur, ſi ſec & ſi maigre qu'il eſt paſſé en proverbe, quand on veut parler de quelqu'un qui eſt fort maigre, on dit, qu'il reſſemble à un Eſpargoulin ſucé.

Ces différences indiquent-elles un autre poiſſon, comme il paroît probable, ou dépendent-elles de la nature des fonds ou de la ſaiſon ? Je n'oſe décider cette queſtion.

M. Villehelio m'écrit qu'il y a une eſpece de Sarguet plus petit non-ſeulement que le grand dont j'ai parlé d'après lui, mais même que celui que j'ai décrit : je croirois que le petit Sargo dont parle M. Villehelio, eſt le Mélandrin, s'il ne marquoit pas que ſes écailles ſont blanches : peut-être eſt-ce le Brelot, dont nous parlerons dans la ſuite.

J'ai dit que le Sarguet ſe prenoit quelquefois dans les fonds pierreux, & qu'alors il étoit bien meilleur que quand il avoit ſéjourné dans les récréments de la mer. Mais Geſner entre dans de plus grands détails, prétendant, je ne ſai ſur quel fondement, que ces poiſſons ſe retirent dans des pierres creuſes qui ne ſont pas expoſées au grand ſoleil ; néanmoins ils choiſiſſent, dit-il, une cavité à laquelle il y ait quelques trous par leſquels paſſent les rayons du ſoleil, & ils ſe plaiſent à jouir de cette petite lumiere : il n'eſt pas aiſé de vérifier ces prétendues obſervations.

Un autre Auteur dit qu'on en prend avec des haims amorcés d'anchois qui commencent à ſe corrompre ; d'autres diſent que dans le temps du frai, on tend de grandes naſſes dont l'entrée eſt ombragée de feuillage, & que quand une femelle y eſt entrée, elle eſt bientôt ſuivie de beaucoup de mâles & de femelles qui deviennent la proie des Pêcheurs. Je me borne à ces indications générales que je ne rapporte que ſur la foi des Auteurs.

§. 12. *Du Melandrin* ou *petit Sargo noir.*

On prend dans la Méditerranée un poiſſon qu'on vend en Languedoc ſous le nom de *Sargo*. C'eſt un petit poiſſon noir, vilain & ſale, qui reſſemble aſſez par la forme au Sargo dont nous venons de parler, mais qui eſt plus petit, & proportionnellement à ſa taille plus épais : il eſt de couleur violette autour de la tête ; ſon corps tire au noir ; au lieu que le Sargo, §. 11, a l'aîleron de la queue fourchu, celui-ci l'a coupée quarrément. Je n'ai pas pu me le procurer ; mais je ſoupçonne qu'on pourroit le ranger avec les Tourdes : ce n'eſt pas le *Melanurus* de Belon qu'il dit être l'*Oblada* de Marſeille.

On prend auſſi auprès du Martigue un poiſſon qu'on nomme *Sarguet*. M. de la Croix prétend qu'il eſt différent du Sar ou Sarguet dont nous avons parlé, au moins, dit M. de la Croix, à l'égard de ceux qu'on prend dans l'étang de Berre. N'ayant pas vu ce poiſſon, je n'ai rien à dire à ce ſujet.

§. 13. *Du Brelot d'Aunis*, *vulgairement* Caſſe-Burgos.

En traverſant cette Province, on me fit voir un poiſſon qu'on nommoit *Brelot* ; j'en pris un trait, & j'en fis à la hâte une deſcription à laquelle je ne pris pas grande confiance ; car étant en voyage, je ne pus pas examiner ce poiſſon avec beaucoup d'attention ; je reconnus ſeulement très-bien qu'il étoit du genre des *Sparus* : mais ayant fait paſſer mes notes ſous les yeux de M. Villehelio, Commiſſaire de la Marine à la Rochelle, je ſuis, au moyen des additions qu'il y a joint, en état de donner une deſcription exacte de ce poiſſon.

Comme, à quelques différences près que je ferai appercevoir, le Brelot reſſemble beaucoup au Sarguet, *fig.* 2 de la Planche V, je me diſpenſerai de faire graver le Brelot ; & je renverrai, en en faiſant la deſcription, à la figure du Sarguet.

Le Brelot eſt plus grand que le Sarguet, *fig.* 2 ; on en prend qui ont un pied & demi de longueur *AB* : c'eſt un poiſſon demi-plat, de la famille des *Sparus* : le corps eſt plus large que celui du Sarguet ; ſa tête eſt aſſez groſſe & courte ; ſa gueule n'eſt pas grande : on apperçoit ſur le devant trois dents aſſez conſidérables ; ſes yeux ſont grands : l'aîleron *CI* qui occupe preſque toute la longueur du poiſſon, n'eſt pas fort large, & les rayons ſont inclinés vers la queue.

L'aîleron du ventre *GH*, commençant derriere l'anus & finiſſant à la même diſtance de l'aîleron de la queue, eſt beaucoup moins long que celui du dos ; au reſte, il lui reſſemble à beaucoup d'égards : le Brelot a derriere chaque ouie une nageoire *E*, large & moins longue que celle *D* de deſſous la gorge, ce qui n'eſt pas exactement exprimé dans le deſſin.

L'aîleron de la queue *BB* eſt aſſez large & fendu ; ſes ouies ſont d'un blanc argenté, marquées en quelques endroits de taches d'un rouge très-vif.

Suivant cette courte deſcription, le Brelot d'Aunis a pluſieurs points de reſſemblance avec le Sarguet ou Sargo de Provence ; mais on eſtime qu'il fait un meilleur manger. Il n'a point, comme le Sarguet, des bandes circulaires allant du dos vers le ventre, mais ſeulement les raies latérales qui s'étendent du bord des ouies à la hauteur de l'œil, juſqu'à l'origine de l'aîleron de la queue où elle ſéparent en deux la largeur du poiſſon ; la tache noire n'eſt pas à l'origine de l'aîleron de la queue, mais derriere les ouies, à l'endroit où commence la raie latérale ; elle a une forme ronde peu réguliere ; les nageoires de derriere les ouies ne ſont

point rouges, celles du ventre ne ſont point brunes, elles ſont blanches, &, comme au Sarguet, précédées d'un aiguillon ; l'aîleron de la queue n'eſt pas rouge comme au Sarguet, mais blanc.

Les écailles du corps ſont blondes & argentées ; une partie des ouies eſt couverte d'écailles dont, comme je l'ai dit au Sarguet, pluſieurs ſont rouges.

Les arêtes de ce poiſſon ne ſont point incommodes : il ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente, ſoit aux haims, ſoit dans des naſſes ou des filets à manche.

Le peuple nomme volontiers ce poiſſon *Caſſe-cougos*, parce qu'il briſe les coquillages pour ſe nourrir du poiſſon qu'ils renferment ; néanmoins ſes mâchoires ne ſont pas à beaucoup près auſſi fortes que celles de la Daurade.

§. 14. *De l'Oblade*, Oblada *ou* Oilladiga *de Marſeill ;* Blade *à Toulon ;* Nigroil *à Montpellier ; à Rome* Occhiado ; Oculata, Melanurus.

Ce poiſſon eſt encore du genre des *Sparus* ; il reſſemble même à beaucoup d'égards au Sparaillon ; Rondelet le compare au Sargo. Suivant Belon, c'eſt le *melanurus* : ſes yeux ſont noirs & grands proportionnellement à ſon corps, ce qui l'a fait nommer *Oculata* ; on l'appelle en quelques endroits *Nigroil*, parce qu'il a les yeux noirs, & de plus des taches noires auprès de la naiſſance de l'aîleron de la queue. Les nageoires & les aîlerons, notamment celui de la queue, ont une couleur tirant au pourpre ; la couleur de ſon corps, ſur-tout vers le dos, eſt d'un bleu foncé tirant au noir ; les écailles ſont aſſez grandes, elles tiennent peu à la peau depuis le derriere des ouies juſqu'aux taches noirâtres qui ſont près de l'aîleron de la queue, il y a une file d'écailles rondes plus grandes que les autres, accompagnées de points noirs, ce qui forme les lignes latérales aſſez larges, & peut contribuer à le diſtinguer des autres poiſſons de ſon genre : il n'a ſouvent que 8 à 9 pouces de longueur ; néanmoins, il y en a quelques-uns qui peſent juſqu'à deux livres. En général, la forme de ſon corps paroît un peu plus allongée que celle de la Daurade ; l'aîleron du dos eſt compoſé de rayons les uns durs, les autres flexibles ; celui de la queue, ſuivant Rondelet, eſt fourchu, & ſuivant Belon peu échancré. Quand on prend ce poiſſon dans l'eau claire & pure, il eſt aſſez bon ; mais comme ordinairement il s'enfouit dans la vaſe, il eſt en général peu eſtimé, & pour cette même raiſon, on en prend peu avec les filets traînants ; d'un autre côté, il ne mord pas volontiers aux hameçons ; ainſi il eſt difficile à pêcher. On l'apprête de même que la Daurade.

Comme ce poiſſon reſſemble beaucoup au Sparaillon dont nous avons amplement parlé, & dont nous avons donné la figure, *Pl. I, fig.* 5, ou au Sarguet, *Pl. V. fig.* 2, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver ; mais je dois faire obſerver ici que la tache noirâtre qui eſt près de l'aîleron de la queue, n'eſt pas réguliere, & que c'eſt ſeulement une eſpece de barbouillage qui s'étend de toute la largeur du poiſſon.

§. 15. *Du Pilonneau* ou *Lagadec ; & du Sergat d'Olonne.*

J'ai trouvé dans les Mémoires que j'avois raſſemblés en faiſant mes tournées ſur les côtes maritimes, un beau deſſin d'un poiſſon qu'on m'avoit nommé *Pilonneau* ; j'avois ſeulement noté qu'il reſſembloit beaucoup au Sparaillon excepté qu'il n'avoit point de tache noire près la naiſſance de l'aîleron de la queue ; je l'ai fait graver, *Pl. I, fig.* 4 : depuis on m'a aſſuré que le Lagadec étoit le même poiſſon que le Pilonneau, & qu'il étoit connu ſous ce nom à Marſeille.

M. de Rhuis, alors Intendant de la Marine à Rochefort, ainſi que M. Villehelio, Commiſſaire de la Marine à la Rochelle, m'ont envoyé, ſous le nom de *Sergat d'Olonne*, un poiſſon qui me paroît entiérement ſemblable à celui qu'on m'avoit nommé *Pilonneau*. Ces poiſſons ou celui auquel on donne ces différents noms ayant un grand aîleron épineux ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies & deux ſous le ventre, il n'eſt pas douteux qu'ils ſont de la famille des *Sparus* : leur tête eſt d'une groſſeur médiocre, leur gueule eſt aſſez grande, garnie de dents fines, & bordée d'une membrane rouge ; les yeux ſont fort grands ; leurs écailles ſont brillantes, les nageoires & les aîlerons du dos, de derriere l'anus, & principalement de la queue, ſont rembrunis, tirant au roux. Il paroît que, proportionnellement à leur grandeur qui eſt communément de 6 pouces, ils ſont plus épais que les Daurades : je dis *communément*, car je donnerai dans la ſuite les dimenſions d'un Lagadec qui avoit un pied de longueur totale. Lorſqu'il fait froid, ces poiſſons, comme beaucoup d'autres de la même famille, ſe retirent dans les grands fonds ; ainſi on en prend peu l'hiver, à moins que l'air ne ſoit fort doux ; mais le printemps, quand la chaleur ſe fait ſentir, ils s'approchent du rivage ; & lorſqu'il fait un beau ſoleil, on prend des Sergat juſque dans le port des Sables avec des haims amorcés de vers : en outre, ſuivant ce que me marque M. Villehelio, on en prend

à 12 ou 15 lieues au large, avec des faines à grandes mailles. Quand ces poiſſons ont ſéjourné ſur des fonds pierreux ou ſableux ; ils ſont aſſez bons, mais jamais auſſi eſtimés que les Daurades. Ils paroiſſent l'été ſe plaire dans les recréments qui s'amaſſent au bord de la mer, & alors ils ont un goût déſagréable. Je ſoupçonne que ce poiſſon pourroit être la Beſugue de Baſſe-Bretagne, qu'on dit reſſembler à une petite Daurade, & qui a le tour de la gueule rouge ; c'eſt un ſimple ſoupçon : mais je parlerai dans la ſuite, d'un poiſſon que les Eſpagnols de la côte de Biſcaye nomment *Beſougue*, & les Pêcheurs de Biarritz *Arrouſſéu*, qui me paroît avoir de la reſſemblance avec le Pagre. J'ajouterai à ce que je viens de dire du Sergat d'Olonne, que c'eſt mal-à-propos que quelques-uns le nomment *Merlan Sergat*, puiſque ce poiſſon qui n'a tout au plus que 9 pouces de longueur, ne reſſemble point au Merlan, il approche d'être demi-plat ; de plus, le Merlan ayant trois aîlerons ſur le dos avec deux ſous le ventre, eſt de la famille des *Aſellus* ; au lieu que le Sergat, par la diſpoſition de ſes aîlerons & de ſes nageoires, appartient aux *Sparus* : ſa chair eſt ferme & aſſez bonne, mais peu reſſemblante à celle du Merlan.

Voici les dimenſions d'un Lagadec qui avoit un pied de longueur totale.

Du bout du muſeau au centre de l'œil, 15 à 16 lignes ; l'ouverture de la gueule, les mâchoires étant rapprochées l'une de l'autre, 9 à 10 lignes ; du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, près de 3 pouces ; du bout du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, 3 pouces 5 lignes ; longueur du plus long rayon de cette nageoire, 3 pouces 2 lignes ; elle ſe termine en pointe : du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, 4 pouces ; du muſeau à l'anus, 7 pouces. L'aîleron du ventre commence à 4 ou 5 lignes de l'anus, & ſon étendue à l'attache au corps, eſt de 2 pouces 3 lignes : à 1 pouce 6 lignes de la fin de cet aîleron, eſt le commencement de l'aîleron de la queue, dont le plus long rayon a 2 pouces 4 à 5 lignes de longueur ; il eſt fourchu.

Le grand aîleron du dos commence à 4 pouces du muſeau ; il a 7 pouces de longueur à ſon attache au corps, & il ſe termine à-peu-près à la même diſtance de l'aîleron de la queue, que l'aîleron de derriere l'anus.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb du centre de l'œil, eſt de 2 pouces ; à l'à-plomb du commencement de l'aîleron du dos ou de l'articulation des nageoires du ventre, 3 pouces 6 lignes ; à l'à-plomb de l'anus, 3 pouces 1 ligne ; à l'à-plomb de la fin des aîlerons, tant du dos que de derriere l'anus, 1 pouce 5 lignes ; à l'origine de l'aîleron de la queue, 1 pouce 1 ligne. La plus grande épaiſſeur horizontale du dos du poiſſon, eſt de 1 pouce 8 lignes.

Je crois que les grands Pilonneaux n'ont guere plus de 9 pouces de longueur, & les Sergats d'Olonne 7 pouces.

Je dois prévenir que c'eſt par erreur qu'à la page 139 de la premiere Section du ſecond Tome, j'ai comparé le Sergat d'Olonne au Tacaud ; auſſi à la page 569 de ce ſecond Tome, j'ai averti que le Sergat qui m'avoit été envoyé des Sables, n'ayant qu'un aîleron ſur le dos, n'étoit point de la famille des *Gadus*, & ne reſſembloit point au Tacaud.

Article Second.

De la Brême, Brune ou *Brame de mer*, Brama marina ; *& des Poiſſons qui y ont rapport.*

Conſidérations générales ſur la Brême.

Comme il y a un grand nombre de poiſſons demi-plats qui, par leur forme, doivent être compris dans la famille des *Sparus*, il ne faut pas être ſurpris ſi à l'égard des poiſſons de cette famille, on trouve beaucoup de confuſion dans les Auteurs ; elle regne ſurtout, à l'égard de la Brême de mer. On ne la trouve point annoncée ſous ce nom dans Rondelet ; je crois qu'il l'a confondue avec le Pagre : ce ſentiment a été adopté par Willughby. Belon eſtime que la Brême de mer eſt le *Cantharus* des Latins ; le *Cantheno* de Provence & de Languedoc ; le *Tanado* de Gênes. Mais le poiſſon que je vais décrire & qui eſt connu ſur les côtes de Normandie ſous le nom de *Brême de mer*, eſt fort différent de ceux qui ſont indiqués par Belon & Geſner. A l'égard de l'*Abramis* d'Oppian & d'Athénée, Rondelet penſe qu'il s'agit de l'Aloſe ; & je ne vois pas que la *Brama marina* de Willughby, reſſemble à la Brême d'eau douce.

Après avoir prévenu que le nom de *Brême de mer* eſt donné en France, en Angleterre & en Allemagne à nombre de poiſſons différents, plus ou moins reſſemblants à la Brême de riviere, on ne ſera pas ſurpris que Geſner ait compris ſous la dénomina-

tion (comme générique) de Brême, pluſieurs poiſſons auxquels il a donné des épithetes particulieres, pour diſtinguer les eſpeces, tels que *Auratus*, *Melanurus*, Denté, Oilladiga, Sargo, &c. de ſorte qu'il a formé une famille des *Brêmes*, dans laquelle il a compris les mêmes poiſſons dont nous compoſons celle que nous nommons *Sparus*. Etant prévenu de ceci, & après être convenu que la Brême peut être regardée comme un centre dont pluſieurs eſpeces de *Sparus* s'écartent peu, j'eſſayerai de faire connoître chacun des Poiſſons dont ont parlé Belon & Geſner, indiquant autant qu'il me ſera poſſible les noms qu'on leur donne dans les parages où on les pêche communément: ainſi, ſans blâmer ceux qui ont donné des noms différents à la Brême de mer, je vais décrire le poiſſon qu'on nomme ainſi ſur la côte de Normandie, parce que c'eſt le poiſſon de mer qui nous paroît avoir le plus de rapport avec la Brême de riviere. Comme dans la famille des *Sparus*, il y a beaucoup de poiſſons qui ne diffèrent preſque les uns des autres, que par la couleur de leurs écailles: on ne doit pas confondre la Brême des côtes de Normandie, qui a des écailles très-brillantes, avec le Cantheno, le Tanado, &c. dont les écailles ſont comme enfumées ou d'autres qui ſont rouges; j'entre en matiere.

§. 1. *Du Poiſſon qu'on appelle* Brême de mer *ſur les côtes de Normandie.*

J'ai amplement parlé à la fin de la troiſieme Section, page 505, de la Brême d'eau douce, *Cyprinus latus* de Rondelet; mais je me ſuis rappellé d'avoir mangé ſur les côtes de Haute Normandie un poiſſon qu'on y nomme *Brême de mer*, *Pl. IV. fig.* 1 & 2; comme j'en avois conſervé un deſſin avec une deſcription abrégée, j'ai trouvé que ce poiſſon reſſembloit aſſez, par la forme du corps, à la Brême d'eau douce, mais qu'il en différoit beaucoup par l'aîleron du dos qui eſt petit & flexible à la Brême d'eau douce, fort étendu & garni de rayons piquants, au poiſſon qu'on nomme *Brême de mer* en Normandie, ce qui m'a déterminé à remettre à en parler dans la quatrieme Section dont il s'agit préſentement. M. le Teſtu, ayant comparé le deſſin, *Pl. IV*, *fig.* 2, de la petite Brême que j'avois vue ſur les côtes de Normandie, avec le poiſſon qu'il avoit ſous les yeux, m'a marqué qu'il l'avoit trouvé exact; d'un autre côté, M. Deshayes, Commiſſaire aux Claſſes à Cherbourg, m'a envoyé le deſſin d'une grande Brême, *Pl. IV. fig.* 1, me marquant que je pouvois avoir confiance à mes notes; ainſi je me trouve confirmé dans l'idée que j'avois que ce poiſſon a encore beaucoup de rapport avec la Daurade.

La Brême, *fig.* 1, avoit 9 pouces de longueur totale *A B*; l'ouverture de la gueule eſt à-peu-près de 8 lignes; elle eſt garnie de petites dents recourbées vers le goſier, ce qui eſt différent de celles de la Daurade, du Scare, de la Caſtagnole, du Denté, &c. Les mâchoires ſont bordées d'une membrane qui ſe replie quand elles ſont rapprochées l'une de l'autre, & alors elles ſont à-peu-près d'une même longueur: l'œil eſt aſſez grand, médiocrement élevé vers le haut de la tête; il eſt un peu ovale; le grand diametre eſt preſque horizontal; la prunelle eſt d'un bleu foncé, tirant au noir; l'iris eſt nacré.

Entre l'œil & le muſeau, mais plus près de l'œil, eſt l'ouverture des narines *D*: en cet endroit où il n'y a point d'écailles, la peau eſt unie & brillante, pas néanmoins autant que celle du Merlan; le reſte de l'opercule des ouies eſt garni d'écailles fort petites, ce qui s'obſerve à pluſieurs autres poiſſons de cette famille. En *M*, à 2 pouces 6 à 7 lignes du muſeau *A*, commence l'aîleron du dos qui eſt aſſez grand; il a de *M* en *F*, à ſon attache au corps, 4 pouces 4 à 5 lignes d'étendue, & il eſt formé de 20 à 22 rayons qui ont 9 à 10 lignes de longueur; ceux du côté *M*, ſont plus durs & plus piquants que les autres qui ſont rameux & flexibles; les dix premiers qui ſont durs excédent une membrane mince, tranſparente, qui les unit, les bords de cette membrane ſont rembrunis; il y a à-peu-prés un pouce de la fin de cet aîleron *F* au commencement de celui de la queue *G*; du bout du muſeau à l'anus *H*, un peu moins de 5 pouces, ce qui fait à-peu-près les deux tiers de la longueur *A G* du corps du poiſſon.

A quelques lignes derriere l'anus, commence l'aîleron du ventre *K L*, formé de 12 à 14 rayons flexibles, plus menus & moins longs que l'aîleron du dos; néanmoins les trois premiers du côté de *K* ſont fort durs & piquants, les autres ſont flexibles & rameux: l'aîleron de la queue eſt fourchu, les rayons en ſont rameux & point piquants; le plus long *G B*, a environ 18 lignes de longueur: il y a derriere chaque ouie, une nageoire dont le plus long rayon *E N*, a 2 pouces 3 lignes de longueur; l'articulation *E* de cette nageoire forme un croiſſant qui eſt à 2 pouces quelques lignes du muſeau *A*.

Il y a encore ſous le ventre deux nageoires *D* dont les articulations ſont à-peu-près à la même diſtance du muſeau que celles *E* de derriere les ouies.

Les lignes latérales *Q P*, paroiſſent formées de deux rangées de points, ce qui leur donne l'apparence d'une eſpece de treſſe brune; elles commencent en *Q*, à la hauteur de l'œil: elles ſont courbes & ſuivent à-peu-près le contour du dos; elles aboutiſ-

ſent en *P*, où elles partagent en deux la largeur du poiſſon.

Les écailles, plus petites que celles du Hareng, ſont minces, tranſparentes, les unes ovales, d'autres angulaires; cependant quand on paſſe la main de la queue vers la tête, on ſent quelque choſe de rude. En général la couleur de ce poiſſon eſt d'un gris clair & argenté, avec des couleurs changeantes, de ſorte que quand au ſortir de l'eau on le regarde en différents ſens, on apperçoit comme des ondes ou des raies qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon, entre leſquelles on diſtingue des reflets comme cuivreux, d'autres jaunes, d'autres verdâtres, & même des traits rouges; mais toutes ces couleurs s'éteignent lorſque le poiſſon eſt mort: on remarque de plus que la diſpoſition des écailles, depuis le dos juſqu'à la raie latérale *QP*, eſt différente de celle des écailles qui recouvrent la partie du poiſſon compriſe depuis cette raie juſqu'au deſſous du ventre. La couleur brillante des écailles de notre Brême eſt bien différente de la couleur enfumée de celles du Cantheno, du Tanado & de la Caſtagnole.

La chair de ce poiſſon eſt meilleure que celle de la Brême d'eau douce, quoiqu'elle ſoit un peu molle & qu'elle n'ait pas beaucoup de goût, ainſi elle n'approche pas de la bonté de celle de la Daurade. Les très-petites qui, dans les mois de Juin & de Juillet donnent en quantité à la côte, ſe vendent avec la menuiſe, & la plupart ſervent à amorcer les haims. M. le Teſtu me marque que les groſſes ſont devenues rares ſur la côte de Haute Normandie. Ces groſſes, qu'on eſtime plus que les petites, ſont ordinairement apprêtées ſur le gril, & on les ſert avec une ſauce relevée, parce que la chair a peu de goût; avec cette attention, celles qui ont été priſes ſur un bon fonds, font un bon manger. Comme les Brêmes ſont voraces, les Pêcheurs-Cordiers en prennent avec leurs haims; on les attire auſſi dans les filets avec différents appâts. Dans la ſaiſon où ces poiſſons donnent à la côte, on en trouve dans les ſaines avec d'autres eſpeces de poiſſons. La Brême a, par la forme de ſon corps & ſa couleur, quelque rapport avec le Tacaud; mais n'ayant qu'un grand aîleron ſur le dos, elle doit être compriſe dans la famille des *Sparus*, au lieu que le Tacaud qui en a trois, a été rangé avec les *Aſellus* ou *Gadus*. On m'a envoyé pluſieurs fois la Brême pour être la Daurade; effectivement ces deux poiſſons ſe reſſemblent à pluſieurs égards: néanmoins la Brême eſt aiſée à diſtinguer de la Daurade par ſes dents, qui ſont fines & crochues, par ſes écailles qui ſont plus minces, & par ſa chair qui n'eſt pas à beaucoup près auſſi agréable à manger; ainſi c'eſt une eſpece de *Sparus*, mais non pas une Daurade. Belon dit qu'à Paris on nomme *Brême de mer*, un poiſſon qu'on pêche dans l'Océan, qui eſt le Cantheno de Marſeille, & dont les écailles ſont teintes de belles couleurs. Le ſentiment des Poiſſonniers de Paris, n'eſt pas ici d'un grand poids; mais on m'a vendu à la Halle de Paris, pour *Perche de mer*, un poiſſon de 10 pouces 6 lignes de longueur qui reſſemble parfaitement à la Brême que je viens de décrire, & nullement à la Perche, au moins à celle que décrit Rondelet qui a l'aîleron de la queue coupé quarrément, & le ventre renflé comme la Bourſe de mer.

Les Voyageurs diſent qu'on pêche beaucoup de Brêmes au Cap de Bonne Eſpérance, où elles ſont fort eſtimées; que quand il vient de gros temps, elles s'approchent en nombre du rivage; & qu'alors on en prend beaucoup. On dit encore que le bruit les attire, & qu'on ſe ſert de ce moyen pour les engager à s'approcher de la côte; quelques-uns prétendent que ce qu'on appelle Brême en Bretagne, eſt la Daurade de Languedoc; mais je ne puis adopter ce ſentiment.

Enfin, M. de Montaudouin m'écrit de Nantes que les Pêcheurs de cette côte inclinent à penſer que la Brême de mer eſt le poiſſon qu'ils nomment *le Plomb*, *Pl. IV*, *fig.* 3, qui, ſuivant eux, a beaucoup de rapport avec la Brême d'eau douce; ſeulement, diſent-ils, ſes yeux paroiſſent plus ſaillants, ſa tête eſt plus courbe, & le Plomb a moins d'arêtes que la Brême; ſa chair a quelque rapport avec celle du Merlan, à cela près qu'elle eſt plus ſeche: Il n'eſt guere poſſible de confondre le Plomb avec la Brême que nous venons de décrire; mais je m'abſtiendrois d'aſſurer que notre Brême ſoit un autre poiſſon que celui qu'on appelle *Cantheno* en Provence, ſi la couleur de ces deux poiſſons étoit moins différente. Quoi qu'il en ſoit je vais donner la deſcription du Plomb, que j'ai reçu de Nantes, après que j'aurai rapporté quelques notes ſur la Brême que j'ai trouvé répandues en différents endroits.

Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, on prend des Brêmes en beaucoup d'endroits. A l'Iſle de May, à Porto-Praya, dans la Baie de la riviere de Sierra-Leona, à la côte de l'Iſle de Timor; on en prend de très-grandes dans la Baye de l'Iſle de Juan-Fernandès; à la côte d'Or, on en diſtingue de trois ou quatre ſortes auxquelles on donne différents noms, &c.

On m'a écrit de Norwege qu'on y prenoit un poiſſon aſſez ſemblable à la Brême, tant pour la forme que pour la groſſeur, qu'on appelle *Rotfish* parce qu'il eſt rouge, & qu'il differe encore de la Brême, parce que ſes aîlerons & ſes nageoires ont moins d'étendue; au reſte, ce poiſſon qui n'eſt peut-être pas notre Brême, eſt très-eſtimé,

Il eſt encore dit dans l'Hiſtoire des Voyages que le poiſſon qu'on appelle *Brême* en Afrique, eſt très-différent du poiſſon auquel nous donnons ce nom.

§. 2. *Du Plomb de Nantes.*

Le Plomb de Nantes, *Pl. IV, fig.* 3, eſt effectivement de la famille des *Sparus*, par le nombre & la poſition de ſes aîlerons & de ſes nageoires ; il n'a communément que 6 pouces de longueur ſur 2 pouces à 2 pouces & demi de largeur; ainſi proportionnellement à ſa longueur, il eſt moins large que la Brême : ſes écailles ſont blanches-argentées, néanmoins toutes les raies latérales ſont noires ; quoiqu'il ſoit de couleur changeante, il paroît en général tirer au roux. Le mois de Juin eſt la vraie ſaiſon où l'on pêche ce poiſſon ; néanmoins on en prend depuis le mois d'Avril juſqu'en Septembre dans le port & au large, mais principalement à une lieue de la côte : comme il eſt vorace, on en pêche beaucoup aux hameçons ; mais les Pêcheurs le redoutent, parce qu'il écarte des poiſſons plus eſtimés que lui. C'eſt la pêche ordinaire des jeunes gens dans la ſaiſon que nous avons indiqué ; car c'eſt un poiſſon de paſſage : il ne s'en fait point de ſalaiſon ; tous ceux qu'on prend ſe conſomment frais.

§. 3. *De* l'Arrain-Gorria *des Baſques, qui paroît confiner à la Brême ou au Plomb de Nantes.*

Le poiſſon que les Baſques nomment ainſi, eſt de mer ; & ſuivant M. de la Courtaudiere, il a, au moins pour la forme de ſon corps, de la reſſemblance avec la Brême de mer que je viens de décrire.

Il y a de ces poiſſons qui ont un pied & demi de longueur, & de plus petits que celui dont M. de la Courtaudiere m'a envoyé la deſcription, qui n'avoit que 5 pouces de longueur totale. Ce poiſſon demi-plat eſt de la famille des *Sparus* ; il avoit 2 pouces de largeur verticale à l'à-plomb des nageoires branchiales ; 2 pouces 4 lignes à l'à-plomb de l'anus ; 2 pouces entre l'anus & l'aîleron de la queue ; & 21 lignes près l'aîleron de la queue.

Les opercules des ouies ſont de couleur nacrée ; le deſſus de la tête & du corps ſont auſſi de couleur changeante ; de ſorte qu'en le conſidérant en différents ſens, on y apperçoit du rouge, du bleu & des reflets de nacre qui çà & là tirent à l'or ou à l'argent. Le deſſous du ventre eſt blanc avec des reflets argentés : ſa gueule eſt petite, garnie de petites dents ; ſes yeux ſont grands.

Il a ſur le dos un grand aîleron qui regne depuis l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, juſque près l'origine de l'aîleron de la queue ; les 12 premiers rayons du côté de la tête ſont épineux, les autres ſont flexibles ; l'aîleron de derriere l'anus n'a que 10 à 12 lignes d'étendue à ſon attache au corps : il n'y a que les trois premiers rayons du côté de l'anus qui ſoient piquants.

L'aîleron de la queue eſt fendu, & les deux parties ſont aſſez écartées l'une de l'autre ; on apperçoit une teinte rouge, ſur-tout vers les bords : il a une nageoire derriere chaque ouie, & deux petites ſous le ventre, dont le premier rayon eſt piquant.

Ce poiſſon n'eſt pas fort abondant ſur les côtes des Baſques.

§. 4. *Du Cantheno* ou *Canthera ; ſuivant Belon*, Scarabeus.

Le poiſſon qu'on nomme en Provence, en Languedoc & en Eſpagne *Cantheno* ou *Cantharus* ; *Tanado* ou *Tanna*, à Gênes, eſt encore aſſez ſemblable à la Brême, ainſi il doit être compris dans la famille des *Sparus*. Le nombre, la poſition & la forme des aîlerons, ainſi que des nageoires, eſt comme au Sparaillon, & on peut le comparer encore plus exactement, ainſi que Geſner, à notre Brême de mer, dont il ne differe preſque que par ſa couleur qui approche de celle du tan, au lieu que celle de la Brême que j'ai vu ſur les côtes de Normandie, eſt très-brillante : quoi qu'il en ſoit, à cauſe de cette reſſemblance avec la Brême qui eſt repréſentée, *Pl. IV, fig.* 1, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver.

Effectivement la Brême de Belon paroît être le Cantheno ou le Sparaillon de Rondelet, qui, comme je l'ai dit, ne différent de notre Brême que par la couleur qui eſt comme enfumée ; les yeux ſont ronds, de médiocre grandeur ; la prunelle eſt bleu-foncé, l'iris brillant comme de l'argent ; la tête n'eſt pas groſſe, elle eſt, ainſi que les parties voiſines des yeux, rouſſe, mêlée de noir, ce qui fait une couleur comme enfumée approchant de celle du tan : cette circonſtance lui a fait donner par quelques-uns le nom de *Tanado* ; par d'autres de *Scarabeus*, par comparaiſon à quelques Scarabées qui ont cette couleur : ſon muſeau eſt aſſez menu, ſa gueule moins grande que celle de la Daurade lorſque les mâchoires ſont rapprochées : la mâchoire ſupérieure ainſi que l'inférieure, ſont garnies de dents menues, pointues, aſſez approchantes de celles du Sparaillon : on ne trouve point vers le goſier d'oſſelets chargés d'aſpérités ; ſes écailles ſont petites, & en général les couleurs ſont plus obſcures que celles de la Brême de mer, dont nous avons parlé : les raies latérales ſont plus larges ; on n'apperçoit point de tache noire auprès des ouies, comme à la Daurade, ni auprès de l'aîleron de la

queue,

queue, comme au Sparaillon ; mais quand il ſort de l'eau, on voit des traits jaunâtres & obſcurs qui s'étendent des ouies juſqu'à l'aîleron de la queue où l'on découvre quelque choſe qui tire à l'or. Les nervûres de l'aîleron du dos ſont piquantes du côté de la tête; les autres ſont rameuſes & flexibles, ainſi que celles de l'aîleron de derriere l'anus. Suivant Rondelet, ce poiſſon ſe plaît dans la vaſe au bord de la mer où il s'en raſſemble beaucoup : il eſt aſſez commun dans la Méditerranée ; il va par bandes : ſa chair n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bonne que celle de la Daurade ; elle eſt mollaſſe, aqueuſe, avec un goût déſagréable, quand le poiſſon a ſéjourné dans de la vaſe de mauvaiſe odeur, ce qui lui arrive ſouvent ; mais il ne fait point un manger déſagréable, quand par haſard, on le prend dans un endroit où l'eau eſt vive. On le pêche comme le Sparaillon ; ils ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente ; & on l'attire dans les naſſes avec des crabes, des polypes, &c. Les pauvres qui ſeuls ſe nourriſſent de ceux qu'on prend dans la vaſe, les apprêtent avec beaucoup d'épices : les Pêcheurs prétendent que ce poiſſon eſt meilleur étant deſſéché que quand il eſt frais.

Article Troisieme.

Du Denté, & des Poiſſons qui ont avec lui de la reſſemblance.

Le Denté eſt du genre des *Sparus*, mais il tire ſon nom & ſon caractere ſpécifique de pluſieurs dents canines aſſez fortes qu'il a au-devant des mâchoires tant ſupérieure qu'inférieure ; il s'en eſt ſuivi qu'on a donné le nom de *Denté* à différents poiſſons, uniquement parce qu'ils avoient de fortes dents ; ainſi comme le Scare a de fortes dents inciſives pardevant, & molaires au fond de la gueule, les Gênois, ſuivant Geſner, ainſi que les Poiſſonniers de Provence, le nomment *Denté*. Je crois qu'il en eſt de même à Montpellier, quoique ce poiſſon n'ait point les dents canines, *Pl. VIII*, *fig.* 9, qui caractériſent le vrai Denté. Mais je n'imagine pas ce qui a engagé Geſner à mettre le Denté au nombre des Brêmes qui n'ont, comme nous l'avons dit, que des dents très-déliées : prévenu de cela, je vais parler des poiſſons que je crois être de la famille des Dentés, & je commence par le vrai Denté.

§. 1. *Du Denté ou* Dentex *de Marſeille & de Languedoc ;* Dentillac *à Narbonne ;* Dentale, *en Italie ;* Dentatus.

Les mâchoires du Denté que je poſſede n'ont que quatre dents canines au-devant des mâchoires tant ſupérieure qu'inférieure, *Pl. VIII*, *fig.* 9 ; au lieu que je vois dans Belon que le Denté a cinq crochets ou grandes dents canines à la mâchoire ſupérieure, & huit à l'inférieure. Comme les dents ſemblent devoir établir le caractere de ce poiſſon, pour lever mes doutes, & ſavoir quelle confiance il faut avoir au texte de Belon, j'ai fait graver ſur la Planche VIII, des mâchoires d'un Denté, qui m'ont été envoyées de Toulon par M. Barry, comme venant d'un jeune Denté, qui ne peſoit que 37 onces. Par le nombre des crochets, je me trouvois confirmé dans l'idée qu'il n'eſt pas eſſentiel au Denté d'avoir le grand nombre de dents canines que lui attribue Belon ; mais comme le poiſſon dont M. Barry m'a envoyé les mâchoires étoit fort jeune, peut-être ſe feroit-il développé d'autres dents dans la ſuite : mais Rondelet, en qui j'ai plus de confiance qu'en Belon, pour les poiſſons de la Méditerranée, dit que le Dentale a 4 dents canines en chaque mâchoire. Au reſte, le Denté reſſemble à la Daurade, & encore plus à l'Ouariac de la Guadeloupe, *Pl. III*, *fig.* 2, par la forme de ſon corps, le nombre & la poſition tant des ailerons que des nageoires ; ſes yeux ſont plus grands ; & on en pêche de très-gros, car il n'eſt pas rare d'en prendre qui peſent 8 à 10 livres ; & M. Barry m'a écrit qu'on en prenoit quelquefois qui peſoient près de 20 livres. M. Gautier me marque de Narbonne qu'on en trouve fréquemment qui peſent 25 à 30 livres, & qu'il en a vu un qui peſoit 76 liv. Suivant Rondelet, les gros ſe nomment *Synodon*, & les petits ou jeunes *Synagris*.

Geſner qui admet beaucoup de reſſemblance entre les *Synagris* & les *Synodon*, penſe comme Belon, qu'on doit diſtinguer ces deux

eſpeces de poiſſons. Les écailles du Denté ſont aſſez grandes & de différentes couleurs; néanmoins le rouge eſt obſcurci par le noir qui domine & forme ſur les côtés des lignes aſſez droites. On ne le connoît pas dans l'Océan, & il eſt plus commun en Provence qu'en Languedoc, où Rondelet dit qu'on le nomme *Marmo*. Il ſe tient ordinairement dans les rochers près le bord de la mer, ou quand il ne fait pas chaud, dans le goêmon, à huit & dix braſſes de profondeur. Il eſt ſi vorace, que quelquefois lorſque les Pêcheurs tirent une ligne où s'étoit attaché un poiſſon, s'il ſe trouve à portée un Denté, il ſe jette ſur le poiſſon, l'avale avec l'haim, rompt la ligne & échappe : alors les Pêcheurs ne manquent guere de remettre à la mer un autre haim amorcé d'un poiſſon, & qui eſt encapelé à une forte ligne : alors le Denté ſe trouve ſouvent la dupe de ſa voracité. On eſtime ce poiſſon à Narbonne où on le nomme *Dentillac*. Belon dit que les Albanois qui en prennent beaucoup au printemps, en confiſent dans des barrils qu'ils vont vendre à Ancône : ces poiſſons, ainſi préparés, peuvent ſe conſerver trois ou quatre mois. Il ajoute que le Dentex eſt fort large; qu'il a de grands yeux fort élevés ſur la tête. La grande reſſemblance que j'apperçois pour la forme du corps, entre le Denté & la Caſtagnole que j'ai rapportée de Provence, & dont je parlerai dans la ſuite, me faiſoit craindre qu'on ne m'eût nommé ainſi un petit Denté; mais les aîlerons de la Caſtagnole ont une forme qui me paroît leur être particuliere; & de plus, je ne crois pas que la Caſtagnole que j'ai rapportée de Provence, pût jamais devenir un fort gros poiſſon.

M. Gautier m'écrit de Narbonne que ce poiſſon ſe tient volontiers auprès des côtes, puiſqu'on le prend communément avec le boulier, filet qui differe peu de la ſaine. Il eſt encore bon d'être prévenu qu'en Aunis on donne quelquefois très-mal-à-propos le nom de *Denté* à la Torpille, poiſſon très-différent, & qui n'a aucun des caracteres des *Sparus*.

Belon dit qu'en Epire & en Illyrie, où l'on pêche beaucoup de Dentés vers le Carême, les ayant coupés traverſalement en deux parties, une qu'on nomme la tête, & l'autre la queue, on les conſerve pluſieurs mois en barrils dans une gelée qu'on fait avec les écailles bouillies dans du vinaigre, du ſel & des épices, & qu'on les vend à Ancône & dans d'autres Villes au-delà du Détroit.

Geſner fait un grand étalage de littérature Grecque & Latine ſur la dénomination de Dentex, de *Synagris*, de *Synodon*, d'où il réſulte beaucoup de confuſion & un vrai cahos.

Quelques Voyageurs diſent qu'on prend des Dentales dans la mer Baltique, & qu'on les eſtime plus à cauſe de leur groſſeur que pour leur goût.

§. 2. *D'un Poiſſon pris à Dax, qui me paroît avoir beaucoup de rapport avec le Denté.*

M. le Préſident de Borda m'écrit qu'on a pris à Dax un poiſſon auquel on ne donne point de nom, mais qu'il dit reſſembler beaucoup au Dentale ou Dentex de Rondelet; on en jugera par la deſcription qu'il en donne. Ce poiſſon étoit long de 35 pouces 8 lignes; ſa plus grande largeur verticale étoit de 11 pouces 3 lignes; il avoit au-devant des mâchoires quatre longues dents canines un peu recourbées vers l'intérieur de la gueule; & derriere ces dents canines, les mâchoires étoient garnies de nombre de petites dents : l'aîleron du dos avoit 21 rayons, dont onze étoient piquants; celui de derriere l'anus étoit compoſé de dix rayons, dont deux ſeulement étoient piquants; l'aîleron de la queue étoit formé de rayons rameux, & il étoit fourchu.

Les rayons des nageoires étoient rameux; & les nageoires de derriere les ouies s'étendoient preſque juſqu'à la moitié de la longueur du corps.

Le corps, du côté du dos, étoit rouge, & juſqu'à la raie latérale, il étoit parſemé de taches noires; le ventre étoit blanc & argenté, & cette couleur dominoit de plus en plus, à meſure qu'on approchoit du ventre.

Ces poiſſons ſe prennent avec des filets qu'on tend à la maniere des folles, ſur un fond de ſable, à une ou deux lieues de la côte.

Je vais encore placer ici un poiſſon que j'ai rapporté de Provence, & qu'on m'avoit nommé Caſtagnole; la forme de ſes dents m'engage à le rapprocher du Denté.

§. 3. *De la Caſtagnole.*

J'ai rapporté de Provence un poiſſon qu'on y nommoit *Caſtagnole*, & qui, au moins pour la couleur me paroît avoir quelque rapport avec le Cantheno ou le Tanado; mais ce n'eſt point le Chromis que Rondelet dit être le Caſtagno de Gênes, & qu'il ajoute être à beaucoup d'égard ſemblables au Nigroil; car le Chromis de Rondelet a l'aîleron de la queue coupé quarrément, au lieu que notre Caſtagnole l'a très-échancré; & la forme du corps eſt tout-à-fait différente.

Il reſſemble plus à l'Oblade par la forme de ſon corps; mais ſes yeux ſont moins grands, & il n'a point de taches noires près la queue, ni, comme au Chromis, des lignes qui s'étendent du derriere des ouies juſqu'à l'articulation de la queue; la gueule du Chromis eſt petite, ainſi que ſes écailles : de plus,

il ne peut être ici queſtion du Chromis de Belon, puiſqu'il a deux aîlerons ſur le dos.

Mais il y a plus de reſſemblance entre notre Caſtagnole & le poiſſon que Belon dit qu'on nomme *Caſtagnola* à Marſeille. J'en parlerai dans la ſuite.

Ma Caſtagnole, *Pl. V*, *fig.* 1. me paroît avoir par la forme du corps beaucoup de reſſemblance avec le Dentale ou le Denté de Marſeille. A l'égard des dents, elles ſont beaucoup moins fortes, mais un peu ſemblables à celles des mâchoires, *Pl. VIII*, *fig.* 9. Cependant j'avoue que je n'ai pas pu prendre une idée bien préciſe des dents de notre Caſtagnole : j'ai cru ſeulement appercevoir qu'outre de petites dents pointues qui bordent les mâchoires, il y a ſur le devant, tant à la mâchoire ſupérieure qu'à l'inférieure, quelques dents pointues plus fortes que les autres. Notre Caſtagnole paroît avoir un peu de reſſemblance avec la premiere eſpece de Scare de Rondelet ; mais les dents de ce Scare ſont les unes inciſives, les autres mâchelieres, & nullement pointues ; de plus les aîlerons n'ont point la même forme, non plus que ceux du Cantheno de Belon : on en jugera par la deſcription que je vais faire de notre Caſtagnole, ainſi que par l'inſpection de la fig. premiere de la Planche V.

Notre Caſtagnole avoit 18 pouces de longueur totale *A B* ; ſa plus grande largeur verticale à l'à-plomb de *G*, étoit à-peu-près de 6 pouces ; ſon muſeau étoit proportionnellement plus gros, plus raccourci que celui du Cantheno, & au moins autant que celui de la Daurade.

On a forcé l'ouverture de la gueule pour faire voir les dents, ce qui la défigure & fait paroître la mâchoire inférieure plus longue qu'elle ne l'eſt effectivement ; pour cette raiſon on n'apperçoit pas diſtinctement qu'elle eſt bordée de levres aſſez épaiſſes.

Les mâchoires ſupérieure & inférieure étoient en outre bordées de pluſieurs rangs de dents pointues ; celles de la mâchoire inférieure étoient un peu plus grandes que celles de la ſupérieure ; & en avant de ces mâchoires, j'ai cru appercevoir quelques dents plus grandes que les autres, toutes étoient pointues & recourbées vers le dedans ; on ne peut guere avoir une juſte idée de ces dents, en examinant la figure premiere, Planche V ; mais on la prendra un peu plus exactement, en ayant recours à la Planche VIII, où l'on a repréſenté les mâchoires d'un jeune Denté, *fig.* 9. Il s'en faut néanmoins beaucoup que les dents canines ſoient auſſi ſenſibles à la Caſtagnole.

A cinq pouces ſix lignes de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure commençoit le grand aîleron du dos *C D* ; du côté de *C*, il y avoit deux ou trois rayons plus courts que les autres, très-durs & piquants : enſuite les rayons depuis *C* juſqu'à *E*, étoient plus longs que ceux depuis *E* juſqu'à *D*, ce que je n'apperçois point aux autres poiſſons de la famille des *Sparus* ; de même, à l'aîleron de derriere l'anus, les rayons depuis *F* juſqu'à *G*, étoient plus longs que ceux depuis *G* juſqu'à *H*. Cette forme des aîlerons ſuffit pour diſtinguer cette Caſtagnole de la Daurade, de la Brême, de la Vieille, &c.

L'aîleron de la queue *D B*, étoit fort échancré ; les nageoires de derriere les ouies *M*, étoient fort grandes & ſe terminoient en pointe comme à la Daurade ; le premier rayon étoit plus dur & plus gros que les autres.

Les nageoires de deſſous la gorge *L*, étoient beaucoup moins grandes que celles des ouies, chacune étoit accompagnée d'un rayon *K*, dur & piquant, & détaché des autres.

Les opercules des ouies étoient couvertes d'écailles, & en général les écailles ne ſont pas fort adhérentes à la peau.

Il eſt bon de faire remarquer qu'on pêche à la côte de Gênes & à Antibes, un poiſſon qui reſſemble au Nigroil qu'on nomme *Caſtagno*. Ce n'eſt point, comme j'en ai prévenu, notre Caſtagnole qui a les yeux moins grands : il n'y a point de taches près l'aîleron de la queue ; les écailles du Caſtagno ſont plus petites ; les aîlerons tant du dos que du ventre, n'ont point la même forme. La couleur de ces poiſſons approche de celle de la châtaigne ; il eſt vrai que le Chromis a auſſi à peu-près la même couleur, mais c'eſt un poiſſon beaucoup plus petit que la Caſtagnole dont je viens de parler ; & ſa queue étant coupée quarrément, je crois qu'on peut le ranger avec les Tourdes : j'aurai occaſion d'en dire quelque choſe dans la ſuite.

Je dois avertir que M. Barry de Toulon, m'a marqué que le poiſſon qu'on nomme *Caſtagno* à Toulon, eſt un très-petit poiſſon noir & plat ; que les plus gros ne peſent pas deux onces ; que l'aîleron de la queue eſt fourchu, & que c'eſt un très-mauvais petit poiſſon. Celui que Belon appelle *Caſtagnole*, eſt, ſuivant lui, couleur de châtaigne, comme les nôtres, & l'aîleron de la queue eſt fourchu ; mais il compare la forme de ſon corps à celle d'une petite carpe, ce qui ne convient pas exactement à notre Caſtagnole. Les aîlerons du dos & du ventre ſont, dit-il, formés par des rayons piquants, ou au moins durs, & la forme tant des aîlerons que des nageoires, ne reſſemble point du tout à celle de notre Caſtagnole. Belon dit que la Caſtagnola eſt ſi commune au Printemps, qu'il n'y a perſonne qui ne la connoiſſe. Je dois prévenir que n'ayant pas eu ma Caſtagnole fraîche, je ne puis parler exactement de ſes couleurs.

Les aîlerons de la ſeconde eſpece de Scare de Rondelet reſſemblent aſſez à ceux de notre Caſtagnole ; mais la reſſemblance ſe réduit à cette ſeule partie.

Voilà bien des incertitudes qui naiſſent des noms différents qu'on donne au même poiſſon dans les différents ports, ainſi que dans les Auteurs ; mais la deſcription exacte que je viens de donner de ma Caſtagnole, pourra mettre ceux qui habitent les côtes de la Méditerranée, en état de connoître le poiſſon dont je viens de parler.

ARTICLE QUATRIEME.

Du Pagre.

Conſidérations générales ſur les Poiſſons de ce genre.

ON trouve dans les Auteurs, & on donne communément ſur les côtes bien des noms différents à ce poiſſon, mais dont la plûpart indiquent un poiſſon dont la couleur tire au rouge ; effectivement l'expreſſion latine *Erythrinus* qu'emploie Rondelet, qui dérive du grec, répond à *Rubellio* ou *Rutilus* que Schoneveld a employé indifféremment, auxquels il a ajouté comme un terme vulgaire & populaire celui de *Rootaug*.

Rondelet rapporte un terme du grec vulgaire qui indique le caractere de *Goulu*, qui effectivement convient aſſez aux poiſſons dont nous nous occupons, & que d'autres leur ont donné : il ajoute qu'en beaucoup d'endroits d'Italie, où l'on ne diſtingue point le Pajeau d'avec la Brême de mer, ils nomment les uns & les autres *Pagre* ou *Phragolino*, ou encore *Phagorio* ; en Portugal *Phagros*, ou, ſuivant Geſner, *Pargo* ; en Provence & en Languedoc, *Pagre*, *Pajeau*, *Pagel* ; à Antibes, *Pajeu* ou *Pajou*.

Quelques-uns ont confondu le Pagre avec la Vieille. Rondelet ajoute qu'en Sicile on appelle ce poiſſon *Sarofano*. Toutes ces dénominations auxquelles j'en pourrois ajouter pluſieurs autres, ayant probablement été données à différents poiſſons, qu'on n'a pas ſuffiſamment diſtingués, il en a réſulté beaucoup de confuſion, d'autant que pluſieurs de ces poiſſons ne different preſque les uns des autres que par leur couleur ou d'autres circonſtances peu frappantes. Néanmoins nous allons eſſayer de diſſiper ces incertitudes dans les Paragraphes ſuivants, où nous nous permettrons de dire quelque choſe de pluſieurs poiſſons que nous n'avons pas pu nous procurer.

Il n'eſt pas hors de propos de remarquer ici que je vois dans un Mémoire de Cadix que le Poiſſon qu'on nomme en Eſpagne *Phagorio*, & en Portugal *Phagros*, eſt la Sarde griſe ou rouge qu'on pêche au Cap-Blanc de la côte d'Afrique.

On m'a écrit d'Arles qu'on en pêche dans le golfe de Lion. Enfin, les Voyageurs diſent qu'on en prend beaucoup & en toute ſaiſon à Penſacole, & que ſa chair étant ſalée, reſſemble beaucoup à celle du Saumon.

On pourra conſulter ce que nous avons dit de la Sarde, page 16.

Quelques-uns regardent le poiſſon qu'on nomme à la Guadeloupe *Das de Banette*, dont nous parlerons dans la ſuite comme une Sarde.

§. 1. *Du*

§. 1. *Du Pagre proprement dit.*

Le Pagre eſt un poiſſon de mer, & à écailles, de la famille des *Sparus*, qui reſſemble à pluſieurs égards à la Daurade, par la forme de ſon corps qui néanmoins eſt plus raccourci. Il a le muſeau moins obtus, ce qui fait que beaucoup l'ont confondu avec la Brême de mer; ſa gueule eſt de médiocre grandeur; les dents de devant ſont pointues & pas grandes; celles du fond de la gueule où les molaires, ſont larges & plattes par-deſſus. Belon dit qu'il y en a deux rangées; ſes yeux ſont grands, la prunelle noire & l'iris blanc, tirant un peu à la nacre; au reſte il reſſemble à la Daurade ou à la Brême de mer, par le nombre, la poſition & la forme des aîlerons & des nageoires, même par l'aîleron de la queue qui eſt fourchu: la couleur de ſes écailles eſt vineuſe ou d'un rouge obſcur qui tire au jaune ou à l'orangé; c'eſt pourquoi Oppian dit qu'elle eſt d'un jaune tirant au roux: ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre, qui eſt blanc. Les Pêcheurs prétendent qu'elles changent quand le froid ſe fait ſentir, qu'alors le Pagre devient blanc, & que ſes couleurs changent auſſi à meſure que ces poiſſons groſſiſſent.

Les Pagres vont par troupes; ils craignent le froid; & Pline dit qu'après les grands hivers on en prend beaucoup qui ſont aveugles. Quoi qu'il en ſoit, ils ſe tiennent l'hiver dans les grands fonds, & l'été ils s'approchent du rivage pour, ſuivant Oppian, paître les plantes marines; néanmoins on trouve des inſectes dans leur eſtomac: lorſque l'air eſt chaud, on en prend ſur la gréve & près du rivage; mais lorſqu'il fait froid, il faut les aller chercher dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau.

La chair du Pagre tient un peu de celle de la Daurade; elle n'eſt ni molle ou viſqueuſe, ni dure & coriace; ſon goût eſt agréable quand on le pêche dans de bons fonds, & lorſqu'il eſt nouvellement pêché. Pour l'apprêter, on le fait rôtir ſur le gril, & on le ſert ſur une ſauce blanche; ou bien on le met au bleu, & on le mange avec l'huile & le vinaigre ou le citron; mais pour les conſerver, on les fait frire, & après les avoir ſaupoudré d'épices, on les couvre de bon vinaigre; en cet état, ils ſe conſervent aſſez long-temps.

Il y en a qui prétendent que tous ont des œufs, & qu'on ignore quels ſont les mâles; mais ce fait n'eſt pas généralement adopté.

M. le Préſident de Borda me marque qu'on pêche au Cap Breton un poiſſon qu'on y nomme *Arrouquero* qui eſt le Pagre de Rondelet, ſorte de *Sparus* rougeâtre; qu'il a ordinairement 12 à 18 pouces de longueur; que le terme *Arrouquero* revient à Saxatile ou de Roches, que les Provençaux nomment *Rochaux*: on le pêche avec un filet tendu ſédentaire, & on le prend pêle-mêle avec des chiens de mer qui ſont même l'objet principal de cette pêche.

Un Voyageur dit qu'en paſſant près les Iſles Canaries pour aller vers l'Occident de l'Afrique, ſon équipage prit un grand nombre de *Pagres* que les Eſpagnols nommoient *Parghi*.

Geſner ajoute qu'on apportoit de ces poiſſons ſalés de l'Océan Atlantique, & que c'étoit de fort grands poiſſons: je ne crois pas que ce puiſſe être le Pagre dont nous nous occupons; d'autant qu'il paroît que cet Auteur le regarde comme un cétacée: enfin, Willughby parle du Pagre des Indes ſous la dénomination de *Brama Saxatilis*.

§. 2. *Du Pajeau* ou *Pagel*: Pageu *à Antibes, ſuivant Geſner*; Rubellio *ou* Erythrinus.

Le Pagel ou Pajeau eſt, ſuivant quelques-uns, un jeune Pagre; on le vend ſans diſtinction en Provence, tantôt ſous le nom de Pagre, & tantôt ſous la dénomination de Pajeau ou Pagel. Néanmoins M. Gautier m'écrit de Narbonne où ces poiſſons ſont communs, qu'on regarde le Pagre & le Pagel comme deux poiſſons différents, & que le Pagre eſt plus eſtimé que le Pagel, ce qui me confirme dans l'idée que j'avois qu'il ne faut point confondre ces poiſſons. M. Barry de Toulon le penſe de même: effectivement le Pagel eſt plus petit & plus effilé que le Pagre; ſon muſeau eſt plus pointu, ſa gueule plus petite, ainſi que ſes dents; d'ailleurs, il eſt d'un rouge plus éclatant, ce qui l'a fait appeller plus particuliérement *Rutilus* ou *Rubellio*, en François *Rouget*; mais c'eſt un poiſſon demi-plat qu'il ne faut pas confondre avec un poiſſon rond qu'on nomme ſur-tout à Paris, Rouget, non plus qu'avec le Mulet qui a deux aîlerons ſur le dos. Rondelet dit qu'il a des taches dorées auprès des yeux; Belon ne parle point de ces taches, & je ne les ai point apperçues ſur le poiſſon que j'ai décrit, peut-être parce qu'il n'étoit pas aſſez nouvellement pêché. Rondelet dit qu'en vieilliſſant il perd en partie ſes belles couleurs, & qu'alors on le confond quelquefois avec d'autres poiſſons. Je ne dois pas négliger de faire remarquer qu'au Pagel de Rondelet il y a un grand aîleron derriere l'anus, dont une partie des rayons ſont durs & pointus, &, ſuivant Belon, il n'y a à cet endroit qu'un petit aîleron dont les rayons ſont mous. Ces poiſſons mordent avec beaucoup d'avidité aux haims,

ce qui fait qu'en quelques endroits on les appelle *Goulus* : ils ſont aſſez bons quand on les pêche dans de bons fonds ; ils ont l'avantage de ſe conſerver aſſez long-temps ſans ſe corrompre ; & on les apprête comme les Daurades, les Sparaillons & les autres poiſſons de cette famille : à l'égard de la forme de ſon corps, je crois pouvoir la comparer à la petite Brême qui eſt repréſentée ſur la Planche IV, *figure* 2. On pêche le Pagel en Languedoc ; ainſi M. Poujet a été à portée d'en voir beaucoup : voici ce qu'il me marque à ce ſujet. Ce poiſſon eſt pour la forme du corps, aſſez ſemblable à la Daurade, il eſt charnu, ſa tête eſt aſſez grande & comprimée ſur les côtés, ſa gueule petite, bordée de groſſes lévres, le devant des mâchoires eſt garni de petites dents pointues ; ſur les côtés eſt un double rang de dents molaires qui ne ſont point arrondies en deſſus comme celles de la Daurade, ni auſſi groſſes ; ſes yeux ſont brillants, grands, l'orbite ayant environ neuf lignes de diametre à un poiſſon de grandeur ordinaire ; l'iris eſt argenté. Le Pagel a communément 13 pouces de longueur ſur 5 pouces 9 lignes de largeur verticale ; il peſe environ une livre & demie, les plus gros au plus 5 livres, au lieu qu'on prend des Daurades qui peſent juſqu'à 12 livres ; mais je n'en ai jamais vu qui approchaſſent de cette taille.

L'aîleron du dos eſt formé de 21 rayons dont 11 ſont piquants ; celui de derriere l'anus eſt de 15 rayons dont il y en a trois d'épineux. Les nageoires branchiales ſont formées chacune par 15 rayons ; les ventrales en ont 7 ; ainſi qu'à la Daurade, il y a un rayon détaché des autres, qui eſt dur ; le deſſus de la tête eſt de couleur changeante, on y apperçoit des reflets dorés, d'autres argentés, d'autres verds ; mais on n'y remarque point le trait doré qui caractériſe la Daurade : en général le corps eſt d'un rouge brillant avec des reflets argentés ; depuis le dos juſqu'à la ligne latérale, le rouge eſt aſſez uniforme & foncé avec quelques points bleus ; au-deſſous de cette raie les couleurs s'éclairciſſent, & le ventre eſt blanc ; l'aîleron du dos, ainſi qne celui de la queue, eſt rouge ; celui de l'anus eſt blanc, ainſi que les nageoires du ventre ; celles de derriere les ouies ſont rouges auprès de leur articulation, peu à peu elles deviennent preſque blanches.

Ces poiſſons ne s'approchent du rivage qu'après la fin de l'hiver, quand ils veulent dépoſer leurs œufs ſur le ſable ou dans la vaſe, & c'eſt ordinairement dans des endroits où il y a 50 ou 60 braſſes d'eau ; il en entre quelques-uns dans les étangs, mais cela eſt rare ; ils ne nagent guere entre deux eaux, & ils ſe tiennent près du fond. Ce poiſſon étant très-vorace, on le pêche à la Palangre avec des haims : comme il faut s'éloigner aſſez conſidérablement de la côte dans une ſaiſon où la mer eſt encore groſſe, cette pêche eſt fatigante ; néanmoins les Catalans la pratiquent ; ils amorcent les haims avec des cruſtacées & des coquillages dont on tire le poiſſon en les expoſant au feu, ou avec d'autres petits poiſſons que les Languedociens leur fourniſſent.

La chair de ce poiſſon eſt un peu mollaſſe ; néanmoins on la trouve de bon goût, & on en fait cas.

M. Poujet m'ayant envoyé des notes fort étendues ſur ce poiſſon, j'ai eu la ſatisfaction de voir qu'elles s'accordoient avec les miennes, ce qui augmente la confiance que j'y avois, & m'engage à les publier.

§. 3. Du Bezogo des Eſpagnols, & à la côte de Biſcaye ; Arrouſſëu *à Biarritz ;* Rouſſeau *en François, ſorte de Pajeau.*

Voilà un poiſſon que M. le Préſident de Borda m'a fait connoître, qui confine beaucoup avec les Pagres, non-ſeulement d'après la deſcription qu'en donne M. de Borda, mais encore parce qu'il eſt dit dans ſon Mémoire que, par la forme de ſon corps, il reſſemble à l'*Erythrinus* de Salvian, qui, ſuivant Belon, eſt le *Rubellio* ou le Pajeau de Marſeille ; & Rondelet dit que le Bezogo des Eſpagnols eſt le Pagre des Provençaux, que M. de Borda ſoupçonne être notre Daurade. Ce poiſſon eſt communément plus grand que le Pagel, car il a ſouvent plus d'un pied de longueur ; ſes yeux ſont grands, couverts d'une membrane clignotante ; la circonférence de l'iris eſt argentée, mais auprès de la prunelle il y a un cercle rouge.

La couleur de ce poiſſon eſt changeante ; ayant des reflets bleus & noirs ; & ſuivant Rondelet, le Pagre tire ſur le bleu en hiver.

Le crâne fait une petite éminence au-deſſus des orbites, & au-deſſous on apperçoit l'ouverture des narines qui ſont doubles ; ſa gueule eſt petite ; ſes dents ſont courtes, aiguës, diſpoſées en pluſieurs rangées ſur l'une & l'autre mâchoire ; l'aîleron du dos occupe les trois cinquiemes de la longueur totale du poiſſon ; il commence & ſe termine à des diſtances égales de la tête & de la queue : cet aîleron eſt compoſé de 25 rayons, dont 12 ſont pointus.

Les nageoires branchiales ont leur articulation près les opercules des ouies ; elles s'étendent au-delà de la moitié de la longueur du corps, & elles ſont formées de 17 rayons tous rameux : les nageoires de deſſous le ventre n'ont chacune que ſix rayons dont le premier eſt piquant ; à l'aîleron de derriere l'anus, il n'y a que les trois premiers rayons qui le ſoient ; l'aîleron de la queue eſt fourchu, & tous les rayons qui le forment ſont rameux.

La couleur de ce poiſſon eſt un mêlange de gris-cendré, de rouge & de blanc argentin.

Il y a de chaque côté au-deſſus des nageoires branchiales, une tache noire qui a une forme à peu-près ronde ; ces nageoires, ainſi que l'aîleron de la queue, ſont rouges. Ce poiſſon fournit aux habitants de Biarritz une de leur principale pêche ; ſa ſaiſon eſt l'hiver : les circonſtances les plus favorables, ſont le froid & le vent du Nord. On les prend à la ligne juſqu'à ſix lieues au large : en Mars, ces poiſſons s'écartent encore plus de la côte, & l'on ceſſe d'en faire la pêche. Ce poiſſon eſt eſtimé ; les François en tranſportent aſſez loin de la mer, où on les conſomme frais ; les Eſpagnols en confiſent pour les conſerver plus long-temps : ils nomment cette préparation *eſcabecher*. M. de Borda remarque qu'il y a de la reſſemblance entre l'Arrouſſëu & la Daurade ; néanmoins que le contour de la Daurade eſt plus raccourci que celui de l'Arrouſſëu ; que la partie, depuis le commencement de l'aîleron du dos, juſqu'au muſeau, eſt plus convexe à la Daurade ; que les yeux de l'Arrouſſëu ſont plus grands & plus près du ſommet de la tête qu'à la Daurade ; enfin que l'Arrouſſëu n'a point les groſſes dents, ni les ſourcils dorés qui caractériſent la Daurade. Il me ſemble appercevoir beaucoup de reſſemblance entre l'Arrouſſëu & le Sar de Toulon, ou le Calet de Cette, dont nous allons parler.

§. 4. *Du Calet* ou *Gros-yeux.*

M. Poujet, Lieutenant-Général de l'Amirauté de Cette, m'écrit qu'on prend dans ces parages un poiſſon qu'on nomme *Calet*, je ne le connois pas ſous ce nom ; c'eſt, dit-il, un fort beau poiſſon qui ne reſſemble au Pagel que par ſa couleur, qui néanmoins n'eſt pas auſſi foncée, elle eſt plus brillante & plus argentée : il en differe aſſez conſidérablement par la forme de ſon corps, qui eſt plus allongée & plus charnue ; ſa tête eſt plus groſſe, ſon muſeau moins pointu, ſes yeux ſont très-grands & brillants : auſſi ce poiſſon que les Pêcheurs Catalans nomment *Calet*, ceux de Cette l'appellent *Gros-yeux*.

Les foſſes orbitaires ont 18 lignes de diametre à un Calet d'un pied de longueur ; l'iris eſt argenté avec un cercle orangé, les opercules ſont argentés, principalement auprès des yeux.

La gueule eſt aſſez grande, & ce qu'il y a de plus remarquable eſt la couleur ſinguliere qu'elle a intérieurement ; elle eſt d'un rouge de vermillon très-vif. Le deſſus de la tête eſt de couleur pourpre avec des reflets jaunes, couleur d'or, bleus ou verds.

Le dos eſt pourpre au-deſſus de la ligne latérale, on y apperçoit de grandes écailles argentées qui paroiſſent encadrées dans un réſeau pourpre, ce qui fait un très-bel effet.

Les lignes latérales ſont fort rouges ; cette couleur s'éclaircit peu à-peu, & les côtés deviennent blanc-argenté, ainſi que le deſſous du corps.

On apperçoit auprès des ouies, une grande tache noire tirant au verd, traverſée par les lignes latérales avec d'autres taches brunes ſur les côtés. Les nageoires, ainſi que l'aîleron de derriere l'anus, & celui de la queue, ſont rouges ; au reſte les aîlerons & les nageoires ſont aſſez ſemblables à ces mêmes parties de la Daurade.

Le Calet ne devient pas auſſi gros que les Daurades, mais il l'eſt plus que le Pagel : celui que décrit M. Poujet peſoit ſix livres. Sa longueur totale étoit de 18 pouces, ſa largeur verticale, au commencement de l'aîleron du dos, 6 pouces ; à l'à-plomb de l'anus 4 pouces & demi ; ſon épaiſſeur horiſontale à peu-près trois pouces. En général l'aſpect de ce poiſſon eſt agréable par la forme de ſon corps, qui eſt un peu plus arrondie que celle de la plûpart des *Sparus*, par ſes belles couleurs, & ſur-tout par ſes grands yeux qui ſont très-vifs.

M. Poujet dit qu'il lui trouve beaucoup de reſſemblance pour la forme avec la figure que j'ai donnée du Pilonneau. *Pl. I, fig. 4*, excepté que le ventre eſt un peu moins renflé au Calet.

On prend ce poiſſon pêle-mêle avec le Pagel, & dans les mêmes ſaiſons ; mais M. Poujet croit qu'on n'en prend point dans les lagunes & les rivieres ; il ſe tient dans les grands fonds, & ne s'approche du rivage que quand il veut dépoſer ſes œufs. Sa chair eſt plus ferme & plus agréable au goût que celle du Pagel ; malheureuſement ce poiſſon eſt beaucoup plus rare : enfin il ajoute qu'il ne faut pas le confondre avec le Pagre.

M. Poujet dit encore qu'il trouve beaucoup de reſſemblance entre le Calet & le poiſſon que Rondelet nomme *Acarne*, & qu'il dit n'avoir vu qu'à Rome où on le vend avec les Pagels ou Pagres : j'en vais parler dans un inſtant.

§. 5. *Des Gros-yeux du Conquet.*

Sachant qu'on prend au Conquet un poiſſon qu'on y nomme *Gros-yeux*, j'ai prié M. Celoron, Commiſſaire de la Marine en ce Port, de me le faire connoître ; les notes qu'il a bien voulu m'envoyer, me font voir que ce poiſſon n'eſt pas comme je le ſoupçonnois une Bogue ; & qu'il reſſemble à bien des égards au Calet de Cette dont nous venons de parler. On n'en prend que rarement l'hiver, & alors il n'a que ſix pouces de longueur : mais depuis Mai juſqu'en Août qui eſt le vrai temps de ſa pêche, il a 9 à 10 pouces : ſa tête eſt aſſez groſſe ; le

muſeau camus, la gueule aſſez grande ; ſes dents ne ſont point ſenſibles, non plus que les écailles : l'intérieur de la gueule eſt d'un beau rouge, comme au Calet ; les yeux ſont gros & ſaillants, la prunelle eſt noire, l'iris tire au blanc : les opercules des ouies ſont verds, le deſſous de la gorge eſt blanc & argenté : au grand aîleron du dos, les rayons ſont durs depuis *D* juſqu'à *E*, & ſouples depuis *E* juſqu'à *F*, *Pl. VIII*, *fig.* 8. Ceux-ci ſont beaucoup plus longs que les autres ; il en eſt de même de l'aîleron *G H I* de derriere l'anus ; le dos, depuis la raie latérale, eſt verd, & cette couleur devient plus brune en approchant du dos ; au contraire au deſſous de cette raie elle s'éclaircit ; le ventre eſt blanc ſale, avec des reflets argentés.

Ce poiſſon fait un mêts aſſez agréable ; mais il ſe corrompt aiſément.

§. 6. *Du Merou de Biarritz.*

Voilà encore un poiſſon du genre des *Sparus*, que M. de Borda me fait connoître, & qui me paroît avoir quelque reſſemblance avec le Pagre ; mais comme il paroît avoir auſſi du rapport avec la Perche de mer, nous croyons plus à propos de remettre à en parler dans le Chapitre où nous traiterons de ces ſortes de poiſſons.

§. 7. *De l'Acarne-Alboro des Vénitiens* ; ou *Pagre blanc.*

Rondelet dit que l'Acarne reſſemble tellement au Pagre, Pagel ou Pajeau, qu'à Rome, on vend ces poiſſons pêle-mêle & ſans diſtinction ſous la dénomination de *Phragolino* ; & cette reſſemble, pour la forme du corps, m'a engagé à ne le pas faire graver. Néanmoins l'Acarne ayant des écailles argentées, paroît blanc, & cette couleur qui lui eſt particuliere, ſuffit pour le faire diſtinguer de pluſieurs autres poiſſons qui lui reſſemblent à bien des égards ; mais qui, la plupart, tirent au rouge. C'eſt probablement ce qui a engagé les Vénitiens à nommer ce poiſſon, comme le dit Geſner, *Alboro*, qu'il comprend avec notre Pajeau ou *Erythrinus*, comme qui diroit un Pagre blanc. Cette couleur qui ne convient à aucun des poiſſons qu'on a confondus avec l'Acarne, m'engage à en faire un Paragraphe particulier, quoique je ne le connoiſſe que fort imparfaitement ; les nageoires ſont blanches comme le corps, il n'y a que l'aîleron de la queue qui eſt terminé par une teinte rouge.

Les écailles s'étendent juſque ſur les opercules des ouies ; il a auprès de l'articulation des nageoires branchiales, une tache brune.

Sa tête eſt d'une groſſeur médiocre, ainſi que la grandeur de ſa gueule, ſes dents ſont menues ; ſes yeux grands proportionnellement à la taille du poiſſon, la prunelle eſt noire, l'iris jaune ; le front entre les deux yeux eſt applati.

On en prend toute l'année, mais l'été ils ſont maigres ; ceux qu'on prend l'hiver en bonne ſaiſon & ſur un bon fond, ont la chair blanche & de bon goût.

§. 8. *Du Tablarina des Baſques, qui me paroît avoir beaucoup de rapport avec l'eſpece de Pagre nommé* Hepatus *ou* Jecorinus.

Le poiſſon qu'on nomme *Tablarina* à S. Jean-de-Luz, dont M. de la Courtaudiere m'a envoyé la deſcription, avoit 7 pouces 9 lignes de longueur depuis le bout du muſeau juſqu'à l'extrêmité de l'aîleron de la queue, trois pouces de largeur verticale au milieu de ſa longueur, trois pouces neuf lignes derriere les ouies, & deux pouces neuf lignes vis-à-vis l'anus.

Ses yeux étoient de moyenne grandeur, la prunelle noire & l'iris comme nacré.

L'aîleron de la queue étoit fourchu, & près de ſon attache au corps, on appercevoit une tache noire, en outre une auſſi de chaque côté vers le deſſus du corps.

Les écailles étoient plus longues que larges, & avec une louppe on appercevoit à la partie qui n'eſt pas recouverte par d'autres écailles des traits qui partoient d'un centre commun, & qui étoient divergents ; ſur les bords des écailles, aux endroits où aboutiſſent ces traits, on voyoit de fortes petites dents.

L'aîleron du dos étoit grand, & aboutiſſoit très-près de la naiſſance de l'aîleron de la queue ; les douze premiers rayons du côté de la tête étoient durs & piquants ; les autres du côté de la queue étoient flexibles ; à l'aîleron de derriere l'anus, les trois premiers rayons étoient durs & piquants, les autres flexibles ; les nageoires de derriere les ouies étoient aſſez longues ; les articulations des nageoires de deſſous le ventre ou de la gorge étoient chargées de taches noires : au ſortir de l'eau, les couleurs de ce poiſſon ſont changeantes ; en les conſidérant dans un ſens, elles paroiſſent d'un brun clair, mêlé de blanc ; dans un autre ſens, elles ſemblent bleues, & en changeant de ſituation, on apperçoit dans le bleu des reflets d'or ; le deſſus de la tête eſt brun ; près des yeux, à côté du muſeau & vers la gorge, le bleu paroît nacré ; la gueule eſt petite, néanmoins garnie de dents aſſez larges.

§. 9. *De l'Hepatus* ou *Jecorinus.*

Je n'ai point vu ce poiſſon, mais, ſuivant Rondelet & Athenée, il reſſemble encore entiérement au Pagre, excepté qu'auprès

près de la naiſſance de l'aîleron de la queue, il a une tache encore plus grande que celle du Sargo ou Sarguet; mais il n'a point les bandes brunes qui s'étendent circulairement du dos au ventre: Rondelet ajoute que les dents des deux mâchoires ſont pointues, & qu'elles s'engrenent les unes dans les autres. Belon parle auſſi d'un *Sargus* qu'il nomme *Jecorinus*; mais il confond ce poiſſon avec la Canadelle. La deſcription très-abrégée & confuſe qu'il en donne, n'a aucun rapport avec ce que Rondelet dit de l'*Hepatus*.

§. 10. *De l'Orphe*, Orphus.

L'Orphe, par le nombre & la poſition des aîlerons & des nageoires, reſſemble aſſez au Pagre. Il a des dents aux deux mâchoires qui s'engrenent les unes dans les autres, comme à l'*Hepatus*; mais il a la queue coupée quarrément: ſa tête tire au rouge, ſon corps eſt rembruni, le ventre eſt blanc, les aîlerons ſont de différentes couleurs.

Belon parle d'un poiſſon qu'il nomme *Orphus*, & qu'il dit être eſtimé à Rome comme un excellent poiſſon: ſuivant ce qu'il en dit, il a comme l'Orphe de Rondelet, des dents pointues aux deux mâchoires, l'aîleron de la queue coupé quarrément; mais le muſeau de l'Orphe de Rondeler eſt gros & camus, celui de l'*Orphus* de Belon eſt fort allongé; les rayons des aîlerons de l'Orphe paroiſſent durs, & ceux de l'*Orphus* ſouples. Je n'ai pu me procurer ces poiſſons, & je doute qu'ils ſe pêchent ni en Provence, ni en Languedoc; ainſi je n'en dis un mot que pour engager ceux qui les connoîtroient à me faire part de leurs obſervations: peut-être ces poiſſons ſont-ils le Brelot d'Aunis, dont j'ai parlé, & que j'ai dit avoir beaucoup de reſſemblance avec le Sargo ou Sarguet; peut-être encore avec le Sar de Toulon.

§. 11. *Du Morme*; Mormo *à Marſeille, ainſi que ſur la côte de Gênes & en Eſpagne*; Marme *ou* Marmo *en Languedoc*; Mormillo *à Rome*.

Le poiſſon dont nous parlons a du rapport avec la Daurade, néanmoins il eſt encore plus applati. Les rayons qui forment l'aîleron du dos ſont durs du côté de la tête, & flexibles du côté de la queue; preſque tous ceux de l'aîleron de derriere l'anus ſont flexibles; la tête eſt en grande partie couverte de petites écailles; l'aîleron de la queue eſt fourchu; mais ſon corps, ſa tête & ſon muſeau ſont plus allongés qu'à la Daurade; la gueule qui eſt de grandeur moyenne, eſt garnie de petites dents: ainſi c'eſt mal-à-propos que quelques-uns le confondent avec le Denté dont nous avons parlé page 25. Ses écailles ſont argentées, ſur-tout au ventre: il y a des bandes circulaires brunes, & comme cendrées qui s'étendent du dos juſqu'au ventre, de même qu'au Sargo; elles ſont ſeulement plus ſenſibles, & on prétend que ces marques qu'on a comparé aux veines du marbre, l'ont fait nommer *Marmo*, comme qui diroit *marbré*. Le poiſſon que Belon nomme *Mormylus*, me paroît être le même que le Marmo que je viens de décrire: il dit que ſa langue eſt petite & blanche, & qu'il a deux oſſelets aux côtés des mâchoires, qui, avec les dents, lui ſervent à briſer les coquillages dont il ſe nourrit en grande partie: cette circonſtance m'a échappé. Suivant Rondelet, il fraie en été, & comme il s'enfonce dans le ſable ou la vaſe, il échappe aux filets que traînent les Pêcheurs: lorſque ce poiſſon ſéjourne ſur les fonds de vaſe, ſa chair eſt molle & de mauvais goût.

M. Villehelio me marque que le Marmo eſt connu aux côtes d'Aunis ſous le nom de *Tomble*; mais ce poiſſon n'a aucune reſſemblance avec celui dont nous venons de parler; il en ſera queſtion ailleurs: la nomenclature des Pêcheurs, met fréquemment dans de pareils embarras.

M. Barry m'écrit que le poiſſon qu'on nomme *Mourmy* à Toulon, ne peſe jamais plus de deux livres; que la couleur du dos tire au rouge, qui s'éclaircit en deſcendant ſous le ventre; que dans les fonds de ſable, il eſt aſſez bon à manger.

Ces indications de M. Barry ſont aſſez d'accord avec ce que m'a écrit M. Villehelio.

CHAPITRE III.

Des Poiſſons du genre des Sparus, *qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le Chapitre précédent.*

Réflexions générales ſur les Poiſſons dont nous allons nous occuper.

Il y a des poiſſons qui ayant un grand aîleron ſur le dos, un moins étendu derriere l'anus, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre, ſont inconteſtablement de la famille de ceux que j'ai nommés *Sparus*; mais ils ne doivent pas être entiérement confondus avec ceux dont nous avons parlé dans le Chapitre précédent, parce que leur corps n'eſt pas aſſez applati, & qu'ils approchent un peu plus de la forme des poiſſons ronds.

Je me bornerai à en donner quelques exemples; je les choiſirai entre ceux qui ſont les plus communs ſur nos côtes, & par conſéquent plus intéreſſants pour nous.

Article Premier.

De la Vieille ou *Vielle*, *Vrac* ou *Vracq à Grandville*; *par quelques-uns Carpe de mer*; *Crahatte à Tréguier & à Lannion.*

On prend principalement ſur les côtes de Normandie & de Bretagne, un poiſſon qu'on y nomme *Vieille* ou *Vielle*, *Vrac*, *Carpe de mer*, *Pl. VI*, *fig.* 1. Les Auteurs donnent ces différents noms au poiſſon dont il s'agit; mais un plus grand nombre nomment la Vieille *Tanche de mer*: néanmoins nous parlerons dans la ſuite d'un poiſſon qui nous paroît avoir encore plus de reſſemblance avec la Tanche de riviere que la Vieille. Sa longueur ordinaire eſt de dix pouces ou au plus d'un pied, & ſa largeur verticale de neuf à dix pouces; ſa couleur varie beaucoup, mais ſon dos eſt en général d'un jaune plus foncé que le reſte du corps qui eſt chargé d'écailles les unes blanches, les autres vertes; le deſſous du ventre eſt blanc tacheté de jaune; les écailles ſont colorées de verd plus ou moins foncé, avec des taches les unes rouges, les autres jaunes tirant à la couleur d'or. Ces couleurs ſont plus vives aux mâles qu'aux femelles, & on trouve que les mâles approchent plus de la couleur des Carpes d'eau douce que les femelles; mais cela n'indique rien; car il y a des Carpes de bien des couleurs différentes, comme nous l'avons dit dans l'Addition à la troiſieme Section du Tome ſecond.

Elles ont ſur le dos un grand aîleron *CDE* qui s'étend depuis l'à-plomb du derriere des ouies juſqu'auprès du commencement de l'aîleron de la queue. Les rayons, au nombre de 20, depuis *C* juſqu'à *D*, ſont piquants & liés par une membrane mince, brune, tacherée de blanc & de verd comme le corps du poiſſon. A la partie *DE*, les rayons à peu-près au nombre de douze, ſont rameux, flexibles & beaucoup plus longs que les autres; ce qui s'obſerve de même à l'Ouariac de la Guadeloupe, *Pl. III fig.* 2. Sous le ventre, immédiatement derriere l'anus, il y a un autre aîleron *G* beaucoup moins étendu, & dont les rayons, au nombre de douze, ſont flexibles & plus longs que les rayons durs & piquants de l'aîleron du dos; l'aîleron de la queue *FB* n'eſt ni fort long, ni fort étendu en largeur; il eſt coupé quarrément, & de même couleur que l'aîleron du dos.

Il y a derriere les opercules des ouies, deux nageoires *H*, aſſez larges, formées de 14 rayons, de plus deux petites *I*, ſous le ventre; ces nageoires qui ſont brunes comme l'aîleron du dos, ſont ſur le ventre qui eſt blanc, un aſſez bel effet, ſur-tout aux mâles,

qui, comme je l'ai dit; ont des couleurs plus vives que les femelles; c'eſt par la vivacité de leurs couleurs qu'on les diſtingue; car, au reſte, les mâles & les femelles ſe reſſemblent beaucoup. A cauſe de la variété & de l'éclat des couleurs des mâles, on a quelquefois mis de belles Vieilles au nombre des Tourdes, particuliérement Rondelet, qui compte une douzaine d'eſpeces de Tourdes, dont il dit peu de choſe, entre leſquelles il y en a deux auxquelles il conſerve le nom de *Vieille*, ſavoir, la premiere qui eſt la plus groſſe, & la derniere qui eſt plus petite; mais la notice qu'il donne de la Vieille, ainſi que la figure, n'a guere de rapport avec la Vieille que je décris. Je ſoupçonne qu'à l'égard de la douzieme, Rondelet a voulu parler de la groſſe Grive, que quelques-uns ont effectivement appellé *Petite Vieille*. J'en parlerai dans la ſuite.

Pour moi je crois appercevoir que la Vielle ou Vieille qui nous occupe préſentement, reſſemble, à quelques égards, à la Carpe de riviere; ſon corps en a aſſez la forme: ce poiſſon eſt de même fort charnu, quand il eſt gros & gras: de plus, s'il a été pêché dans un bon fond, ſa chaire eſt délicate & de bon goût: néanmoins comme toutes ces conditions ne ſe rencontrent pas fréquemment dans un même poiſſon, la Vielle n'eſt pas en général fort recherchée.

La Carpe & la Vielle ont un pareil nombre d'aîlerons, mais qui ne ſe reſſemblent pas exactement. A la Vielle, l'aîleron du dos *C E*, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, & les rayons flexibles depuis *D* juſqu'à *E*, ſont beaucoup plus longs que les rayons durs *C D*; à la Carpe l'aîleron du dos eſt moins étendu, ne commençant qu'à la moitié du dos, & les rayons les plus longs ſont du côté de la tête, au lieu qu'à la Vielle ils ſont du côté de la queue, comme à l'Ouariac de la Guadeloupe, *Planche III*: il y a moins de différence à l'aîleron de derriere l'anus; mais à la Vielle, l'aîleron de la queue n'eſt point du tout échancré, au lieu qu'il l'eſt un peu à la Carpe: les écailles de la Vielle qui forment des loſanges ont des couleurs variées & quelquefois très-brillantes, ſur-tout au mâle, de ſorte qu'à cet égard, on peut dire qu'elle eſt un des plus beaux poiſſons de nos mers, ce qui a engagé quelques-uns à l'appeller *Demoiſelle*. A la vérité, il y a auſſi des Carpes qui ont des couleurs très-brillantes: voyez l'Addition à la troiſieme Section du ſecond Volume. La tête de la Vielle reſſemble aſſez à celle de la Carpe; elle a de même de groſſes lévres qui ſe portent en avant à la volonté du poiſſon: on voit en *K* une portion de l'aîleron du dos pris à la partie *C D*, & en *L*, la mâchoire ſupérieure avec ſes dents; la Carpe n'en a point: en *M*, le palais; en *N*, l'ouverture du goſier; en *O O*, trois petits os garnis & hériſſés de parties ſaillantes qui ſont comme des dents mouſſes; il y a des oſſelets à peu-près pareils au goſier de la Carpe: en *P P* les ouies; en *Q*, la langue: la Carpe n'en a point. La Carpe a des barbes, la Vielle n'en a point. En *R* eſt la mâchoire inférieure avec les dents; en *S*, un des lobes du foie; en *T T*, pluſieurs veines coupées qui tiennent lieu de la veine porte.

Après ce que nous venons de dire de la Vieille, on ne ſera pas ſurpris que nous préférions de lui donner en latin le nom de *Labrus-Marina*, Carpe de mer, plutôt que ceux de *Turdus*, de Poule de mer, de Demoiſelle, toutes dénominations qu'on donne à d'autres poiſſons fort différents: on la nomme encore *Galot* en Baſſe Bretagne.

Je ſuis confirmé dans ce ſentiment, en conſidérant la figure & la deſcription d'un poiſſon que le Docteur Aſcanius a compris dans ſes Fragments d'Hiſtoire Naturelle imprimés à Coppenhague en 1767, qu'il a nommé Carpe de mer, en Danois *Soé-Kapé*, & qu'il déſigne par la phraſe ſuivante.

Labrus (*Bergylta*), *pinnis dorſalibus viginti anterioribus ſpinoſis, decem poſterioribus inermibus ramoſis, toto corpore lituris rhombeis miniaceis.*

La figure qu'on trouve dans cet Ouvrage eſt ſi approchante de celle que nous avons fait graver, qu'elle nous a perſuadé qu'il eſt queſtion d'un poiſſon de même genre; d'ailleurs la phraſe du Profeſſeur Aſcanius nous paroît convenir admirablement bien à notre Vielle: joignons à cela qu'on voit dans la deſcription du Docteur que les levres ſont épaiſſes, qu'il a pluſieurs rangées de dents, & en outre dans le goſier trois oſſelets, dont deux en haut & un en bas.

Enfin, il nous paroît que la Carpe de mer du Docteur Aſcanius, eſt du même genre que notre Vielle: celle qui eſt repreſentée dans ſon Ouvrage, a le dos rouge-brun, le bord des écailles bleu, le ventre jaune-citron. On apperçoit ſur l'aîleron de derriere l'anus, des taches rouges plus foncées que le reſte & diſtribuées irréguliérement; les nageoires de derriere les ouies ſont de même couleur que le dos; celles de deſſous le ventre, n'ont qu'une légere teinte rouge; l'aîleron de la queue eſt fort brun, moucheté de bleu. Notre Auteur ajoute que ce poiſſon ne fait pas un manger excellent, que ſa chair a une odeur déſagréable, ce qui, ſuivant lui, dépend des aliments dont il s'eſt nourri: mais ce que nous venons de rapporter d'après le Docteur Aſcanius convient tellement à notre Vielle que, nous n'héſitons pas de l'appeller, comme lui, *Carpe de mer*.

On eſtime aſſez ce poiſſon en Baſſe-Bretagne, & on m'a aſſuré que quelquefois on en faiſoit des ſalaiſons.

L'Hiſtoire générale des Voyages dit qu'il y a beaucoup de ces poiſſons à la Côte d'Afrique, dans la Baie de Portandic, dans celle d'Arguim & dans celle de la riviere de Sierra-Leona. On prétend qu'il y en a qui peſent juſqu'à 2 o livres; mais il eſt dit, Tome IV, page 316, que la Vielle qui eſt fort abondante au Cap-Blanc, eſt une eſpece de groſſe Morue, ce qui ne s'accorde point du tout avec ce que nous avons dit de la Vieille qui ſe pêche dans nos mers, qui n'a pas, comme la Morue, trois aîlerons ſur le dos, mais ſeulement un grand aîleron, en partie épineux : d'ailleurs, il s'en faut beaucoup que nos Vielles ſoient auſſi groſſes que celles du Cap-Blanc. L'Auteur de l'Hiſtoire des Voyages, ajoute que la chair de ce poiſſon qu'il nomme *Vieille* eſt graſſe, blanche, ferme, tendre, qu'elle ſe leve par écailles; enfin, que ſa peau eſt épaiſſe, griſe, délicate & couverte de fort petites écailles; que ce poiſſon eſt vorace & mort volontiers aux appâts qu'on lui préſente : il dit que ſa chair eſt plus agréable quand elle a pris le ſel, que quand elle eſt fraîche; & qu'elle exige, pour être bien préparée, plus de ſel que la Morue : quand on y apporte les attentions convenables, ce poiſſon ſe conſerve très-bien en barril; de ſorte que quand les Hollandois étoient maîtres d'Arguim, ils en faiſoient un commerce conſidérable. Tout cela établit très-bien que le poiſſon, dont il eſt parlé dans l'Hiſtoire des Voyages, & qu'ils nomment *Vieille*, n'eſt point du tout celui auquel on donne ce nom ſur nos côtes, & qu'il eſt de la famille des Morues.

§. 1. *Remarques relatives à la Vieille* *.

J'ai envoyé à M. Gaultier, à Narbonne, une eſquiſſe du deſſin de la Vieille que j'ai fait graver, avec un abrégé de la deſcription : cet obligeant & éclairé Correſpondant l'a trouvée exacte; mais il m'a fait remarquer qu'on pêchoit dans ces parages deux eſpeces de Vieilles, une qui étoit de couleur brune, qu'on prend au large, & l'autre couleur d'azur qui ſe tient entre les rochers. Cette obſervation confirme ce que j'ai toujours penſé, ſavoir, qu'il y avoit des Vieilles de bien des couleurs différentes, & qu'entr'elles il s'en trouvoit d'une beauté admirable; néanmoins je crois avoir bien établi que, quoique la Vieille ait des dents & une langue, pendant que la Carpe n'en a point, malgré les différences qu'on apperçoit entre les aîlerons de ces deux poiſſons, il eſt à propos d'appeller la Vielle *Carpe de mer*, parce que, comme nous l'avons dit, ces deux poiſſons ſe reſſemblent à beaucoup d'égards.

Je ne dois pas diſſimuler que Belon parle d'un autre poiſſon de mer qu'on nomme à Marſeille *Pes Carpa*, *Carpe de mer*, qui eſt le *Coracinus* des Latins. Comme il eſt noir, quelques-uns le nomment *Corbeau de mer*; ſes écailles ſont grandes; ſon dos eſt très-voûté; ſa tête a de la reſſemblance avec celle de la Carpe; il a un grand aîleron ſur dos, & un moins grand derriere l'anus, l'un & l'autre formés de rayons très-piquants; l'aîleron de la queue eſt coupé quarrément. Malgré ces points de reſſemblance, il me paroît que le *Coracinus* de Belon a moins de rapport avec la Carpe de riviere, que notre Vieille : je trouverois même que la Brême que Rondelet appelle *Cyprinus latus* auroit plus de reſſemblance avec la Carpe de riviere, que le *Coracinus* de Belon.

Il eſt vrai que cet Auteur met la petite Vieille au nombre des *Lepras*, comme Rondelet la met au nombre des Tourdes; il y a effectivement un de ces petits poiſſons qu'on nomme petite Vielle : je me propoſe d'en parler dans la ſuite; mais ce qui prouve bien qu'il y a beaucoup de confuſion dans les Auteurs ſur ce poiſſon, c'eſt que les uns diſent qu'il a l'aîleron de la queue fendu, & d'autres prétendent qu'il eſt coupé quarrément; les uns aſſurent que la Vielle eſt un fort bon poiſſon; & d'autres diſent qu'il eſt très-médiocre. Graces à une belle figure, *Pl. X*, *fig.* 1, & à une bonne deſcription que M. Barbotteau m'a envoyé de la Guadeloupe, & qu'on trouvera dans un Chapitre particulier, je ſuis en état de décider que la Vielle de l'Amérique eſt de la famille du *Sparus*, mais fort différente de la nôtre.

§. 2. *De l'Ayena* ou *Montchourdina*.

M. de la Courtaudiere le cadet, m'a encore envoyé de Saint Jean-de-Luz, la deſcription d'un poiſſon qui me paroît avoir quelque rapport à la Vielle, cependant il a la tête plus large : on le nomme l'*Ayena* ou *Montchourdina* : ſa longueur ordinaire eſt d'un pied; l'aîleron de la queue eſt large & un peu arrondi.

Les yeux ſont grands, on apperçoit autour un cercle rouge & un autre bleu.

Le deſſus de la tête & du dos juſqu'à la moitié du corps, ſont de couleur griſe, une autre portion du corps eſt rouge, & le deſſous du ventre tire au jaune.

L'aîleron de la queue eſt en partie bleu-foncé, & rouge du côté de ſon attache au corps.

Le

* Il eſt bon de faire remarquer que les Auteurs ainſi que les Pêcheurs appellent ce poiſſon indifféremment du nom de *Vielle* ou de *Vieille*; ainſi il ne faut point être ſurpris ſi nous nous ſervons tantôt d'une de ces dénominations, & tantôt d'une autre.

Le grand aîleron du dos a ſeize rayons durs du côté de la tête qui ſont un peu écartés les uns des autres, & joints par une membrane ; le bout du rayon eſt bleu, & la membrane a une teinte rouge. Il y a à quinze lignes de la tête & près de l'attache de l'aîleron au corps une tache bleue ; ſous le ventre deux nageoires de couleur jaune, leur extrémité eſt bleu-clair.

L'aîleron de derriere l'anus eſt jaune, les bords ſont d'un bleu-foncé : aux nageoires de derriere les ouies les rayons ſont diſpoſés comme les bâtons d'un éventail ; ils ſont rouge-pâle ; les mâchoires ſont garnies d'une rangée de dents fines, mais aſſez longues, ſur-tout vers le devant.

Ce poiſſon qui avoit un pied de longueur totale, avoit trente-trois lignes de largeur verticale près les ouies ; trente-neuf lignes au milieu du corps, trente-ſix à l'à-plomb de l'anus, & trente vers le milieu de l'aîleron du ventre.

Article Second.

Du Serran, Serratan ; Hiatula, Tanna *en Languedoc* ; Channus *de Belon.*

On m'a envoyé ce poiſſon qui avoit environ dix pouces de longueur, *Pl. VI, fig. 2*, ſous le nom de *Grive* ou *Merle de mer* ; effectivement il reſſemble à pluſieurs égards à ceux qu'on nomme *Turdus* : il eſt un peu trop rond pour être compris dans le ſecond Chapitre où l'on traite des *Sparus*, poiſſons demi-plats : tout bien conſidéré, il m'a paru que le poiſſon qu'on m'a envoyé, eſt le Serran de Provence ; ſon corps paroît éffilé, ou, comme diſent les Deſſinateurs *ſvelte* : ſa tête eſt aſſez longue ; le muſeau ſe termine en pointe : la mâchoire inférieure eſt aſſez conſidérablement plus longue que la ſupérieure ; ſes dents ſont aiguës & recourbées vers le goſier. Il a preſque toujours la gueule ouverte, ce qui l'a fait nommer par quelques-uns, *Hiatula* ou *Bâilleur*, & auſſi en conſervant l'idiome grec, ſuivant Belon, *Serran* ou *Channus*. Ses yeux ſont de médiocre grandeur ; l'aileron du dos *A*, s'étend depuis le derriere de l'opercule des ouies juſqu'à une petite diſtance de l'origine de l'aîleron de la queue : les rayons de cet aîleron, du côté de la tête, ſont fermes & un peu piquants ; ceux du côté de la queue, ſont plus menus & flexibles ; il en eſt de même de tous les rayons de l'aîleron *B* qui eſt derriere l'anus : l'aîleron de la queue eſt long & très-fourchu ; les deux nageoires de derriere les ouies ſont plus grandes que celles de deſſous la gorge.

On m'a aſſuré qu'il y avoit de ces poiſſons de différentes couleurs, néanmoins toujours rembrunis ; celui qu'on a repréſenté tiroit au noir, ſur-tout vers l'aîleron du dos ; aux endroits où le noir étoit moins foncé, il paroiſſoit rouge-brun tirant au poupre ; alors les Pêcheurs le nomment le *Merle*, *Merula* ; d'autres tirent au jaune, & ſont comme tannés, ce qui fait que quelques-uns l'ont appellé *Tanna* ; mais on a donné ce nom à différentes eſpeces de poiſſons, comme qui diroit de *couleur de tan*. En y prêtant attention, on découvre confuſément ſur les côtés pluſieurs raies ; mais particuliérement une qui prend naiſſance derriere l'opercule des ouies, à la hauteur des yeux, & qui ſe prolonge, faiſant une courbe juſqu'à l'aîleron de la queue où elle diviſe la largeur du poiſſon en deux : quelques-uns ont des taches plus brunes que le reſte, principalement ſur l'aîleron du dos, & ſur celui de la queue : ſuivant ces différents accidents, les Pêcheurs leur donnent différents noms, les comparant tantôt à un oiſeau, tantôt à un autre. On eſtime médiocrement ce poiſſon, ſa chair n'étant pas fort délicate.

On prétend qu'il ſe nourrit d'algues, néanmoins on trouve des tellines & de petits poiſſons dans ſon eſtomach : il ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente. M. Barry me marque qu'on nomme à Toulon *Serran*, un petit poiſſon d'un roux rembruni, qui a de petites écailles, avec une grande gueule ; qu'il eſt très-vorace, que ſa chair eſt blanche, ferme & d'aſſez bon goût ; & qu'on l'eſtimeroit davantage s'il étoit plus gros : cette petite note eſt très-d'accord avec ce que nous avons dit ; mais pluſieurs Auteurs prétendent que tous ces poiſſons ſont femelles, & qu'elles ont la faculté de féconder elles-mêmes leurs œufs. Nous avons ſi peu de confiance à cette prétendue obſervation, que nous ne nous arrêterons pas à la diſcuter.

Article Troisieme.

De la Perche de mer.

Belon dit que la Perche de mer reſſemble tellement au *Serran* ou *Bâilleur* dont nous venons de parler, qu'il n'a pas jugé à propos de le faire graver; que néanmoins la Perche eſt plus groſſe que le Serran, quoiqu'elle n'excede guere un pied de longueur. L'aîleron de la queue de la Perche eſt coupé quarrément: on n'apperçoit point de langue dans la gueule, & les dents ſont petites; mais on trouve près le goſier quatre oſſelets chargés de dents: ſa couleur eſt brune avec des reflets tirant au rouge; il y a des bandes qui s'étendent circulairement depuis le dos juſqu'au ventre; elles ſont plus ſenſibles qu'au Sarguet, & l'on n'en voit point au Serran.

Rondelet dit auſſi que la Perche de mer eſt d'un rouge-ſombre, avec des bandes brunes qui s'étendent du dos au ventre; que ſes dents ſont petites, qu'il n'a point de langue; que l'aîleron de la queue eſt coupé quarrément; que la forme de ſon corps approche aſſez de celle de la Perche de riviere; mais qu'elle n'a qu'un aîleron ſur le dos, au lieu que celle de riviere en a deux: juſques-là nos deux Auteurs ſont aſſez d'accord; mais à la figure que Rondelet en a donné, le corps de la Perche de mer eſt très-renflé depuis l'anus juſqu'à la tête, ſingularité dont ne parle point Belon. Peut-être que la Perche que Rondelet a fait deſſiner, avoit récemment avalé quelque gros poiſſon qui formoit ce renflement; car ſi on le ſupprimoit, la forme du corps de la Perche de Rondelet, reſſembleroit aſſez à celle de Belon. Néanmoins je ne diſſimulerai pas, pour la juſtification de Rondelet, qu'il dit que ce poiſſon eſt *ventriculo magno, cum appendicibus multis, id quod etiam teſtatur Ariſtoteles, lib. 2, de hiſt. Animal. cap. 17, inteſtinis ſatis latis, in quibus vermes frequenter reperiuntur.*

Suivant ces Auteurs, la Perche de mer eſt un poiſſon de la Méditerranée; il n'entre jamais dans les rivieres, comme la Perche de riviere ne va jamais à la mer: il eſt ſaxatile; il a rarement plus d'un pied de longueur; ſa chair eſt délicate, très-ſaine, & communément on la préfere à celle de la Perche de riviere qui eſt néanmoins fort eſtimée.

Je ne me rappelle pas de l'avoir vu, au moins ſous ce nom.

§. 1. *Du Mérou de Cap-Breton.*

M. le Préſident de Borda m'a envoyé la deſcription d'un poiſſon qu'on nomme *Mérou* à Cap-Breton, qu'il ſoupçonne qu'on pourroit regarder comme une Perche de mer.

Ce poiſſon qu'on pêche auprès de Bayonne à la ligne & au filet, a le corps preſque demi-plat; ſa tête eſt comprimée en deſſus.

Ses yeux ſont grands, ainſi que la gueule; la mâchoire inférieure ſe releve vers la ſupérieure; ſes dents ſont petites, terminées en pointes recourbées vers le dedans de la gueule, & placées ſans ordre; le palais eſt garni de petites dents diſtribuées par trois bandes diſtinctes; il y en a auſſi au fond de la gueule: les opercules des ouies ſont formés par quatre plaques oſſeuſes.

Sur le dos eſt un grand aîleron qui a vingt-trois rayons, dont onze ſont pointus.

Les nageoires branchiales ſont placées au bord des opercules, & fort bas; leurs rayons ſont rameux.

Les nageoires du ventre ont chacune ſix rayons, dont le premier eſt gros & pointu. L'aîleron de derriere l'anus a treize rayons dont trois ſont pointus; l'aîleron de la queue eſt coupé quarrément, & compoſé de ſeize rayons rameux.

La tête & le dos juſqu'à la ligne latérale, ſont de couleur brune qui s'éclaircit en approchant du ventre, qui eſt blanc & argenté; au bord des opercules des ouies, on apperçoit des taches blanches & argentées.

On prend de ces poiſſons qui ont plus de vingt-trois pouces de longueur ſur ſept pouces & demi de largeur verticale; il eſt eſtimé un des meilleurs poiſſons de cette côte.

§. 2. *Du Méru.*

Je trouve dans mes papiers le deſſin d'un poiſſon pris ſur nos côtes, nommé *Méru*, qui eſt aſſez différent du Merou dont nous venons de parler. J'ai même héſité de le comprendre dans cette quatrieme Section, parce que la partie de l'aîleron du dos où les rayons ſont piquants, ne paroît point avoir de membrane qui les uniſſe. Prévenu de cela, nous dirons que le Méru dont nous donnerons la deſcription *Pl. IX, fig. 1*, avoit trois pieds de longueur *a b*: ſa plus grande largeur *c d*, à l'à-plomb des nageoires du ventre, eſt à peu-près de neuf pouces. Sa gueule *a* étoit grande, les yeux *e* très-ſaillants hors de la tête. Les opercules des ouies *f* ſe terminent en pointe à environ neuf pouces de la mâchoire inférieure. Les nageoires branchiales ſont larges à leur articulation, qui eſt à l'à-plomb de l'extrêmité des opercules;

mais les rayons ont peu de longueur, le plus long n'excédant preſque pas la largeur de l'articulation. Les nageoires *d* du ventre ont leur articulation un peu plus éloignée de l'extrémité de la mâchoire inférieure; elles ſont plus longues & moins larges que les nageoires branchiales.

Ce poiſſon a ſur le dos un grand aîleron *c h i*, formé de huit fort rayons épineux *c*, *h*, qui, comme nous venons de le dire, ne paroiſſent pas liés par une membrane: la partie poſtérieure *h i* de cet aîleron, eſt formée par des rayons longs, ſouples & rameux.

Sous le ventre, derriere l'anus *k*, eſt un aîleron qui a peu d'étendue, & formé comme la partie poſtérieure de celui du dos, par des rayons longs, ſouples & rameux: celui de la queue *b* eſt médiocrement échancré & formé auſſi de rayons ſouples & rameux. Les lignes latérales *l*, *m*, commencent à la hauteur de l'œil & ſe prolongent juſqu'à l'articulation de de l'aîleron de la queue en diviſant le poiſſon en deux.

A l'égard des parties intérieures, *A*, *A*, ſont les deux ovaires, dont l'un eſt ouvert pour faire appercevoir les feuillets où les œufs ſont attachés; *B*, une membrane qui tient au côté de l'ovaire; *C C*, les reins; *D D*, les ureteres; *E*, la veſſie urinaire; *F*, ſon ouverture dans l'anus; *G*, l'ouverture de l'*ovi-ductus* au même endroit.

Quelques-uns prétendent que les poiſſons dont nous venons de parler dans l'article & les deux Paragraphes précédents, n'ayant qu'un aîleron ſur le dos, ne devroient point être nommés Perches. Je conviens que la vraie Perche qui eſt celle de riviere, en a deux, & c'eſt pour cette raiſon que nous ne la comprenons pas dans la quatrieme Section. Je ferai cependant obſerver que des différences pareilles entre des poiſſons de mer & de riviere, n'ont pas empêché les Auteurs de leur donner les mêmes noms: par exemple, on pourroit citer à cette occaſion la Brême de mer & celle de riviere; la Carpe d'eau douce & le poiſſon de mer auquel on a donné ce nom, &c. Mais pour pour revenir à la Perche, nous allons donner la deſcription d'un poiſſon de riviere qu'on nomme *Perche gardonnée* ou *goujonnée*; quoiqu'elle n'ait qu'un aîleron ſur le dos formé en partie de rayons piquants, & en partie de rayons ſouples *.

* On pêche dans la riviere des Amazones ſur le bord du Maranhon & le grand Para, un poiſſon nommé *Mero*. C'eſt un bon poiſſon de mer de cinq à ſix pouces de long, qui a des écailles & eſt argenté: les Eſpagnols le mettent au rang des meilleurs poiſſons; il ne ſe corrompt pas aiſément. On prend auſſi ce poiſſon dans l'Iſle de Fayal, où on en ſale quelquefois pour la conſommation des habitants.

Les Portugais du Bréſil nomment *Méroto* un excellent poiſſon qui peſe quelquefois quinze à vingt livres.

Le Mero de Madere eſt un poiſſon d'aſſez belle grandeur, & dont la chair eſt bonne.

En Egypte, ſur la côte d'Alexandrie, on eſtime beaucoup un poiſſon nommé *Meré*.

§. 2. *De la Perche gardonnée ou goujonnée.*

On prend dans les rivieres, & notamment dans la Seine, un poiſſon qui ſemble tenir de la Perche & du Gardon, non-ſeulement par ſa forme extérieure, mais encore par la conſiſtance & le goût de ſa chair; ces points d'analogie ont engagé les Pêcheurs à lui donner le nom de Perche gardonnée. Celui que je vais décrire avoit de longueur totale *A B*, *Pl. VIII*, *fig.* 1, quatre pouces neuf lignes: on n'en prend guere qui ayent plus de ſix pouces. Du bout du muſeau au derriere des ouies, il y avoit quatorze lignes; environ deux lignes plus vers la queue étoit l'articulation des nageoires branchiales; & encore un peu plus vers la queue, étoit l'articulation des nageoires de deſſous le ventre *D*, dont le premier rayon étoit dur, pointu & piquant.

L'anus *E* étoit à deux pouces ſix lignes du muſeau, & immédiatement derriere étoit l'aîleron du ventre *F* qui avoit peu d'étendue, & dont le premier rayon étoit dur & pointu.

La naiſſance *G* de l'aîleron de la queue, étoit à trois pouces neuf lignes du bout du muſeau: ſon étendue *G B* étoit de neuf lignes; il étoit diviſé en deux, & l'extrémité de chaque diviſion étoit arrondie. Il y avoit en outre ſur le dos un grand aîleron *H K I*, de deux pouces trois lignes de longueur à ſon attache au corps. Cet aîleron qui eſt véritablement unique paroiſſoit diviſé en deux parties au point *K*; les rayons de la partie *H K*, étoient pointus & piquants; à la partie *K I*, ils étoient flexibles; tous étoient liés par une membrane mince & tranſparente, chargée, ainſi que l'aîleron de la queue, de petits points noirs qui faiſoient un aſſez joli effet: ſur le corps on appercevoit de chaque côté une raie noire qui s'étendoit preſque en droite ligne depuis l'extrémité des opercules des ouies juſqu'à l'origine de l'aîleron de la queue.

Nous avons repréſenté en *M*, *N*, *O*, une grande écaille vue à la loupe; la partie *M N* tenoit à la chair, & étoit recouverte par les écailles ſupérieures; la partie *N O* étoit à découvert. Les petites dents qu'on voit en *O*, rendent le deſſus de ce poiſſon rude quand on paſſe la main de la queue vers la tête, & les écailles, dans leur grandeur naturelle, n'ont pas plus d'une ligne de largeur: la couleur de ce poiſſon eſt jaune-clair, chargée de points noirs, ſur-tout vers le dos & ſur la tête.

Le dos & le ventre font des courbes en ſens contraire, l'œil eſt aſſez grand, la gueule petite. Ce poiſſon fait un bon manger.

M. Bertin, Commiſſaire de la Marine,

m'a marqué qu'on pêchoit auprès de Rouen un poiſſon nommé *Perche goujonnée*. Je ſoupçonne que c'eſt la Perche gardonnée dont je viens de parler, quoique M. Bertin me marque que la Perche goujonnée a deux aîlerons ſur le dos; car j'ai déja remarqué qu'il eſt aiſé de ſe méprendre à cet égard, non-ſeulement à cauſe de l'inégalité de largeur de l'aîleron du dos à la partie où les rayons ſont piquants, & à la partie où ils ſont mous, mais encore parce que quand la membrane qui eſt déliée ſe trouve déchirée au point *K*, il ſemble qu'il y ait deux aîlerons.

Ce n'eſt pas ſeulement auprès de Rouen qu'on prend des Perches goujonnes; car M. le Baron de Tſchudy, dans un Mémoire ſur les poiſſons de la Moſelle, me marque qu'on y prend de ces Perches auxquelles il donne pour ſynonymes le nom de *Grémilles*.

Article Quatrieme.

De la Bogue de Languedoc, de Gênes, d'Eſpagne, Boga, Box, *ou* Boca.

J'ai dit quelque choſe à la troiſieme Section de la ſeconde Partie, page 544, d'un poiſſon qu'on nomme à Saint Jean-de-Luz *Boga*. On m'avoit marqué que ce poiſſon reſſembloit à une groſſe Sardine; que néanmoins il étoit un peu plus applati: cette circonſtance & pluſieurs autres qu'on trouve à l'endroit cité, me perſuadent que la comparaiſon entre la Bogue & la Sardine, n'eſt pas exacte, & que le Boga des Baſques a plus de rapport avec la Bogue dont il va être queſtion, qu'avec la Sardine.

La Bogue que nous avons repréſentée, *Pl. VI*, *fig.* 4, eſt preſque ronde; elle n'a ordinairement guere plus de 10 à 12 pouces de longueur, & il eſt rare qu'elle peſe une livre: ſa tête eſt courte & petite; ſes yeux ſont grands, ce qui, je crois, a fait dire qu'elle a des yeux de bœuf; effectivement, ils occupent une grande partie de la tête.

Ce poiſſon aſur le dos un grand aîleron en partie épineux, un moins grand derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge; l'aîleron de la queue fourchu, ainſi il doit être compris dans la quatrieme Section: mais ayant le corps preſque rond, on ne doit pas le confondre avec l'eſpece de *Sparus* dont il a été queſtion dans le ſecond Chapitre. Au ſortir de l'eau, on apperçoit confuſément ſur ſon dos des bandes longitudinales, les unes dorées, les autres argentées: le ventre eſt blanc ayant quelques reflets argentés; l'aîleron de la queue eſt jaune, tirant un peu à la couleur d'or; il va en troupe, & on le pêche avec la ſaine, au bord de la mer: au reſte, il eſt médiocrement eſtimé.

M. Gaultier m'écrit que les Bogues qu'on prend aux environs de Narbonne, n'ont que ſix, ſept, au plus huit pouces de longueur, & que les petites ſe vendent comme *Ravaille*, pêle-mêle avec d'autres eſpeces de petits poiſſons; ainſi c'eſt ce qu'on appelle en Provence *Bogue Ravelle*, dont nous allons dire quelque choſe dans l'article ſuivant.

Quand la pêche des Bogues eſt abondante en Provence, M. de la Croix m'écrit qu'on les prend avec le filet dit *batude*, & alors on en prépare beaucoup en eſcabecher: nous avons déja dit que pour cela on leur ôte les écailles; on les lave dans de l'eau de mer, on les fait un peu ſécher ſur une claie de cannes; on les arrange bien preſſées les unes contre les autres dans des barrils; on verſe deſſus de bon vinaigre en aſſez grande quantité pour qu'il ſurnage le poiſſon; enfin, on enfonce les barrils, & ils ſont en état d'être tranſportés aux endroits où l'on ſait en trouver le débit. Nous avons déja prévenu qu'on prépare de même pluſieurs autres eſpeces de poiſſons.

§. 1. *De la Bogue* dite *Ravelle* ou *Ravaille*.

Il y a des Bogues très-petites qu'on nomme, comme me l'a écrit M. Gaultier, *Ravelle*; ils ſe vendent en Languedoc avec la Menuiſe, ſous le nom de *Ravaille*. Ces poiſſons, proportionnellement à leur longueur, paroiſſent un peu plus larges & plus courts que la vraie Bogue; leur dos eſt bleu-changeant, mêlé de rouge; l'aîleron de la queue tire au rouge. Rondelet parle d'une autre Bogue qu'il dit être fort rare; je ne l'ai point vue: elle a, ſuivant lui, neuf à dix pouces de longueur, & elle reſſemble entiérement, pour la forme du corps, la grandeur des yeux, le nombre & la poſition des aîlerons, ainſi que des nageoires, même le goût, à la Bogue dont nous avons parlé; mais il dit qu'elle n'a point d'écailles. N'ayant aucune connoiſſance de ce poiſſon, je me borne à rapporter ce qu'en dit Rondelet.

Article V.

ARTICLE V.

De la Mendole ou *Cagarelle en Languedoc* ; Juſcle *à Narbonne* ; Gerle *à Toulon* : Menola.

IL y en a qui penſent que tous ces noms conviennent aux mêmes poiſſons ; ſuivant d'autres, ils indiquent différents poiſſons qui ont entr'eux de la reſſemblance. Pour cette raiſon, je les comprendrai dans un même Article, & je me contenterai de faire remarquer la différence qu'il y a entre les uns & les autres. Je me rappelle bien d'avoir vu des Mendoles à Marſeille ; & je trouve à leur ſujet des notes que j'ai conſervées ; mais comme ce poiſſon eſt peu eſtimé, il ne m'en reſtoit qu'une idée confuſe, ce qui m'a engagé à adreſſer mes notes à M. Guignard à Marſeille, & à M. Gaultier à Toulon, priant ces Meſſieurs de me marquer ſi elles étoient exactes ; comme ils m'ont répondu que je pouvois y avoir confiance, je n'héſite pas de les comprendre dans mon Ouvrage.

La Mendole, Cagarelle à Marſeille, qu'on regarde à Toulon, comme une jeune Gerle, eſt un petit poiſſon à écailles, *Pl. VI, fig.* 3, un peu applati, & qui n'a guere que ſix pouces de longueur, ſur ſeize lignes de largeur verticale ; ſon muſeau eſt pointu ; ſes yeux petits, la prunelle noire, l'iris rouge ; ſes dents ſont ſi petites qu'on peut les regarder comme des aſpérités : il a ſur le dos un grand aileron en partie épineux & en partie flexible, & en outre un flexible derriere l'anus ; l'aileron de la queue eſt fourchu, il a de plus une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous la gorge, une de chaque côté: vers le milieu de ſa longueur, & immédiatement au-deſſous de la ligne latérale, eſt une tache noire ; le corps a des reflets qui paroiſſent être des taches azurées : quand on a ôté les écailles, la peau paroît blanche & argentée, excepté vers le dos où elle brunit un peu.

On dit que la Mendole eſt blanche en hiver ; que le printemps & l'été elle prend différentes couleurs ; qu'en automne elle noircit, & qu'alors ſa chair a un goût déſagréable que l'on compare à l'odeur du bouc : en général, ce poiſſon eſt peu eſtimé ; néanmoins pluſieurs prétendent que quand la femelle eſt remplie d'œufs, ſa chair eſt de bon goût : je n'ai pas pu vérifier ces faits qui ſont fort ſinguliers.

J'ai cru appercevoir quelque rapport entre la Mendole & la Bogue, ce qui m'a engagé à les rapprocher, quoique la Mendole, relativement à ſa taille, ait une forme moins arrondie que la Bogue. La Cagarelle eſt médiocrement eſtimée ; on m'a aſſuré qu'elle ſe conſervoit bien dans le ſel. M. Gaultier de Narbonne, m'a écrit que cet article étoit exact ; que l'été la Mendole devient fort graſſe, & prend une couleur d'azur plus foncée.

M. Barry me marque de Toulon que la Cagarelle eſt d'une couleur plus foncée que la Mendole ou Gerle, & qu'elle tire au noir ; que communément elle eſt un peu plus groſſe, & que c'eſt un poiſſon qu'on n'eſtime pas ; que le Juſcle eſt une eſpece de Gerle ou Mendole qui ſe tient aſſez éloignée du rivage ; qu'il eſt moins large que la Gerle ; qu'on le prend avec des haims amorcés de limaces ou de vers, mais qu'on n'en fait aucun cas.

§. 1. *De la Picarelle* ou *Severeau de Languedoc* ; Gerre *à Marſeille* ; Pitre *à Antibes* ; *en quelques endroits* Garum ; Gerolo *à Veniſe* ; Spigaro *à Rome.*

Quelques Auteurs, Rondelet entr'autres, prétendent que la Picarelle eſt une petite Mendole blanche, *Pl. VIII, fig.* 3 *&* 4, guere plus longue que le doigt, & qui ne change point de couleur dans les différentes ſaiſons, comme le fait la Mendole dont j'ai parlé dans l'article précédent : il ſoupçonne qu'en quelques endroits, on la nomme *Garum*, parce qu'on prétend qu'après l'avoir fait fondre dans le ſel, on en fait une ſauce appétiſſante qu'on peut comparer à celle que les Anciens faiſoient avec le poiſſon *Garus*, & qu'ils nommoient *Garum*. Je crois qu'on verra dans la ſuite que cette ſauce ne ſe fait pas avec la Picarelle ou Pitre : mais j'incline à regarder la Mendole & la Picarelle comme deux eſpeces de poiſſons, quoiqu'ils ſe reſſemblent à pluſieurs égards particuliérement par une tache brune vers le milieu de la longueur du corps au-deſſous des lignes latérales. Pluſieurs diſtinguent deux eſpeces de Picarelles, dont l'une qu'on appelle *la blanche*, *Pl. VIII. fig.* 4 ; eſt moins groſſe que l'autre qu'on nomme *la brune*, *fig.* 3.

Croyant appercevoir dans tout ceci de la confuſion, & ſachant qu'on pêche beaucoup de Picarelles à Antibes, j'ai prié M. Chaillan, Commiſſaire aux Claſſes à ce Département, de m'aider de ſes lumieres, ce qu'il a fait avec un zele qui exige ma reconnoiſſance & celle du public. Il me confirme dans l'idée

que j'avois que la Mendole & la Picarelle ſont deux eſpeces de poiſſons qui ſe reſſemblent à beaucoup d'égards : il me marque qu'à Antibes la Picarelle ſe nomme *Pitre* ; qu'on en diſtingue effectivement deux eſpeces. La blanche qui eſt la plus petite, *Pl. VIII*, *fig.* 4. n'excede pas quatre pouces ; que la brune, *fig.* 3, qui eſt la plus groſſe, peſe quelquefois huit onces : pour les avoir de cette taille, il faut les pêcher en Avril. Rondelet dit, comme j'en ai prévenu, que ce poiſſon qu'on nomme *Garou* à Antibes où l'on en pêche beaucoup, ſert, en le faiſant fondre dans le ſel, à faire un ſauce exquiſe, qu'on ſoupçonnoit être le Garum des Anciens. On m'avoit de plus aſſuré qu'à Antibes, après avoir fait prendre le ſel à ce poiſſon, on l'expoſoit à l'air pour le faire un peu ſécher ; qu'alors il ſe conſervoit aſſez long-temps ; qu'outre cette préparation, on en conſervoit en ſaumure Comme je ſavois que la Picarelle eſt un poiſſon plein d'arêtes, & qui a un mauvais goût, j'avois peine à admettre qu'on en fît ainſi le Garum, quoique Rondelet le ſoupçonnât ; mais M. Chaillan a diſſipé mes doutes, en m'aſſurant qu'on ne ſale point de Pitre à Antibes, ni même en Provence où il a fait des perquiſitions qui emportent conviction ; mais qu'on prépare une très-bonne ſauce avec un petit poiſſon qu'on nomme *Paraye* à Antibes, qui ne reſſemble ni à la Mendole ni à la Picarelle, mais tellement à une petite Sardine que j'ai cru devoir me diſpenſer de la faire graver. Effectivement la Paraye n'a ſur le dos qu'un petit aileron, au lieu que les Pitres en ont un grand ; la Paraye qui peſe au plus une once, étant fondue dans le ſel, fait une bonne ſauce qu'on nomme *Piſſal*, qui, ſuivant l'expreſſion provençale ſignifie *Poiſſon ſalé*. Il n'y a plus d'apparence que la ſauce qu'on nommoit *Garum*, ſoit faite avec la Picarelle ou Pitre : auſſi M. Chaillant finit en aſſurant qu'on n'a jamais ſalé à Antibes les Pitres ou Picarelles, qui ſont des poiſſons pleins d'arêtes & de mauvais goût, & pour cette raiſon aucunement propres à faire un bon mêts.

Ce qui me perſuade encore qu'entre ceux qui ont parlé de la Picarelle, il y en a pluſieurs qui ne la connoiſſoient pas, c'eſt que les uns l'ont comparée à un Anchois, d'autres à une Sardine ; mais l'aileron que la Picarelle a ſur le dos étant fort étendu & piquant, il eſt de la famille des *Sparus* ; au lieu que la Sardine n'a ſur le dos qu'un petit aileron flexible comme les Aloſes & les Harengs, ainſi qu'on le voit à la Section où nous avons traité de ces poiſſons. L'aileron de la queue de la Pitre eſt fourchu, ſon muſeau eſt aſſez pointu, & outre les taches brunes qu'on apperçoit ſur les côtés des Pitres blanches, leur dos eſt un peu rembruni, & le ventre tire au blanc : de plus, en y prêtant attention, on découvre ſur les côtés des Pitres griſes des traits qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon, dont au ſortir de l'eau, les uns ſemblent dorés & les autres argentés ; d'un autre côté, quand elles ſont nouvellement pêchées, on apperçoit aux Pitres blanches, ſur les côtés, pluſieurs taches très-peu ſenſibles qui ſe ſuivent. Belon dit qu'on en vend de ſalés à Rome, & qu'on les nomme *Smaris*.

Il ſuit de ce que je viens de dire, que ceux qui ont prétendu qu'on faiſoit une bonne ſauce avec la Picarelle, ont confondu ce poiſſon avec la Paraye qui eſt une jeune ou petite Sardine ; & il eſt problable qu'on a donné le nom de Picarelle au poiſſon dont nous parlons, parce qu'il eſt rempli d'arêtes très-incommodes.

§. 2. *Du Mouchicouba de la côte de Saint-Jean-de-Luz.*

M. de la Courtaudiere m'a envoyé la deſcription d'un poiſſon qui ſe prend à Saint-Jean-de-Luz qu'il croit être le même que la petite Mendole ou Picarelle ; c'eſt un poiſſon demi-plat de onze pouces de longueur du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue, qui eſt fourchu. Il a quatre pouces de largeur au milieu du corps, dont le deſſus eſt bleu argenté, & le deſſous du ventre blanc argenté ; la bouche eſt petite, avec des dents mâchelieres ſur les côtés, & un peu plus pointues ſur le devant, en quoi il differe de la Mendole qui n'en a point. Les yeux ſont de grandeur ordinaire ; le deſſus du dos eſt rond ; il porte un aileron qui va de la tête à la queue, & dont les onze premiers rayons ſont épineux, les autres mous. Il y a une nageoire longue & étroite près les ouies, & une tache noire aſſez grande au bord des ouies à la partie qui va vers le dos : Il n'a point d'autres taches noires ſur le corps comme il paroît que la Mendole en a. Il a ſous la gorge deux petites nageoires dont le premier rayon eſt épineux : derriere l'anus, il y a un petit aîleron dont les trois premiers rayons ſont épineux ; les écailles ſont petites.

§. 3. *Note ſur le Saurel de Narbonne ; qu'on prend pour la Picarelle.*

M. Gaultier m'écrit qu'on croit à Narbonne que la Picarelle eſt le poiſſon qu'on nomme *Saurel* ; mais par la deſcription qu'il donne du Saurel, il eſt clair que ce poiſſon n'eſt pas de la famille des *Sparus*, mais de celle des *Gadus* ou *Azellus* dont j'ai traité à la premiere Section de la ſeconde Partie. Comme je n'en ai point parlé dans cette Section, je vais rapporter ce que M. Gaultier me marque de ce poiſſon.

Le Saurel eſt un poiſſon applati, gros comme une Sardine; ſon corps eſt un fond d'azur qui réfléchit différentes couleurs; ſon ventre eſt blanc avec des reflets, les uns argentés, les autres dorés: ſa tête eſt applatie ſur les côtés; ſon muſeau eſt aſſez pointu; ſes yeux ſont grands, l'iris eſt blanc; ſes dents ne ſont que des aſpérités; le bout de la langue eſt rude, un peu piquant, ce qui ſemble indiquer que le Saurel eſt la Picarelle; mais il a trois aîlerons ſur le dos, deux près la tête, qui ſe ſuivent preſque immédiatement, & un troiſieme vers l'aileron de la queue; de plus, deux ailerons ſous le ventre, un vers le milieu de la longueur du poiſſon, l'autre près l'aileron de la queue; la plûpart des rayons qui forment ces ailerons ſont piquants: ils ont encore deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge.

Ce poiſſon me paroît avoir quelque reſſemblance avec celui qui eſt repréſenté, *Planche XXI, fig.* 2, de la premiere Section de la ſeconde Partie, nommé à Breſt, *Officier*.

§. 4. *Du Jaret.*

Voilà encore un petit poiſſon qui confine avec la Mendole. M. Barry dit qu'on diſtingue à Toulon de deux eſpeces de Jaret, ſavoir le bleu qui eſt le mâle, & le brun qui eſt la femelle; le bleu a ſur un fond brun vers le dos & blanc au ventre, des raies ou hachures irrégulieres, les unes bleues, les autres verd-de-mer, qui s'étendent ſuivant ſa longueur juſques ſur l'aileron de la queue, & en outre une tache noire ſur chacun des côtés, vers le milieu de la longueur du corps. La couleur du brun fait que la tache noire eſt moins ſenſible. Le Jaret brun n'a aucune marque de bleu ni de verd; mais à la place de ces couleurs, on apperçoit, ainſi que ſur l'aileron de la queue, une légere teinte d'un rouge très-clair ſur un fond gris foncé au dos, & blanc en approchant du ventre. Je me ſuis contenté de faire graver le brun, *Pl. VIII, fig.* 2, qui m'a été envoyé d'Antibes: comme on trouve de la laite dans les bleus, & des œufs dans les bruns, on eſtime que ceux-ci ſont femelles & les autres mâles. On fait peu de cas de ces petits poiſſons, quoique leur goût n'ait rien de déplaiſant. Je crois qu'en quelques endroits on les appelle *Jars*. Javoue que je n'ai pas ſu diſtinguer ce poiſſon d'avec la Picarelle, & que ce que j'en dis, eſt d'après MM. Barry & Chaillan; il m'a ſeulement paru que le Jaret eſt moins large & plus allongé que la Picarelle, & que ſon dos eſt moins courbe.

Les Jarets mâles ne paroiſſent un peu abondamment que dans le mois de Mai.

§. 5. *Du Canus de Languedoc*; Canudo *à Marſeille*: Cynædus.

Ce poiſſon a quelque reſſemblance avec la Mendole; il eſt de roche, ſaxatile & littoral; on lui donne pluſieurs noms différents, ſouvent ſeulement celui de *Rochau* qui équivaut à ſaxatile; mais les Pêcheurs de Languedoc qui paſſent pour être les plus inſtruits, le nomment *Canus*. Son dos eſt rouge, le reſte de ſon corps eſt jaune-pâle, tirant à la couleur de la cire: il eſt moins large que la Daurade: la plûpart des rayons de l'aileron du dos ſont durs & piquants, ceux de l'aileron de derriere l'anus ſont ſouples; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément; ſa gueule eſt petite, les mâchoires ſont garnies de dents qui s'engrenent les unes dans les autres.

Sa longueur ordinaire eſt d'un pied; ſa chair eſt tendre & friable, point viſqueuſe, & elle a un goût agréable.

Ceci eſt aſſez d'accord avec ce que Rondelet rapporte du Canus: il ajoute qu'Athénée dit qu'en quelques endroits on le nomme *Alpheſtes*; qu'il eſt de couleur de cire dans la plus grande partie de ſon corps, & de couleur pourpre en quelques endroits; que ſuivant Belon, il reſſemble à pluſieurs égards au poiſſon qu'on nomme *Pic* à Marſeille, dont les écailles ſont variées de différentes couleurs: il ajoute que ces écailles ſont arrondies, rudes au toucher, & crenelées par les bords: au contraire, Geſner dit qu'on n'y diſtingue point d'écailles, tant elles ſont rapprochées les unes des autres.

Après les connoiſſances que je me ſuis procurées ſur ce poiſſon, j'incline pour le ſentiment de Rondelet.

§. 6. *Du Sanut.*

J'ai dit page 15, que M. Chaillan, Commiſſaire de la Marine à Antibes, m'écrit qu'on connoît dans ſon département ſous le nom de *Sanut*, un poiſſon qui reſſemble à l'Aourade qui eſt excellent à manger.

Suivant Belon, le Sanut eſt le *Cynædus* des Latins; il le met au nombre des *Phycis* ou Rochaux, termes génériques; il ajoute que ſa couleur eſt rouſſe & foncée, tenant à celle de la cire; que ſes dents reſſemblent un peu à celles de quelques quadrupedes. Les circonſtances d'être un poiſſon de roche, de couleur de cire, d'avoir des dents un peu reſſemblantes à celles de quelques quadrupedes: toutes ces circonſtances, dis-je, rapprochent aſſez le Sanut du Canus; auſſi en quelques endroits donne-t-on le nom de Sanut au Canus de Languedoc.

Mais, quoique Belon diſe que le Sanut eſt fort commun ſur les côtes de Marſeille, je ne me rappelle pas d'y avoir vu aucun poiſſon ſous ce nom.

Article VI.

De la Tanche de mer.

Belon prétend que ce poiſſon eſt un *Phycis* ou un Roquau de Provence ; mais ce ſont des noms génériques qu'on peut attribuer à pluſieurs eſpeces de poiſſons : M. Villehelio, Commiſſaire de la Marine à la Rochelle, me marque qu'on appelle *Tanche de mer* en Poitou, un poiſſon aſſez épais & aſſez large, néanmoins que ſa tête eſt applatie ſur les côtés ; que ſon muſeau eſt aſſez obtus, que ſa gueule eſt garnie de dents pointues, diſtribuées irréguliérement ſur les mâchoires; que les opercules des ouies ſont ronds & petits ; qu'il a deux nageoires branchiales, & deux autres ſous la gorge ; qu'il a ſur le dos un grand aileron formé de rayons piquants, plus longs vers le milieu qu'aux extrémités

Il a un autre aileron ſous le ventre qui s'étend juſqu'auprès de la naiſſance de la queue, qui eſt formé par un aileron large & coupé quarrément.

Les écailles ſont bleuâtres vers le dos, & griſes ſous le ventre.

Il me paroît que le Corlaſſeau du Croiſic, reſſemble plus à la Tanche que le poiſſon que vient de décrire M. Villehelio. Je laiſſe cette queſtion à décider à ceux qui ſe trouveront à portée d'examiner le poiſſon dont M. Villehelio donne la deſcription, & le Corlaſſeau du Croiſic dont nous allons parler.

§. 1. *Du Coyau, Corlaſſeau ou Garde-Côte du Croiſic, qui me paroît être la Tanche de mer.*

M. Desforges-Maillard m'a envoyé du Croiſic un poiſſon auquel les Pêcheurs Bargiers donnent les noms de *Coyau*, *Corlaſſeau* ou *Garde-côtes* qui me paroît être de la famille des *Sparus*, mais pas aſſez applati pour être compris dans le ſecond Chapitre. On diſtingue aiſément le mâle de la femelle, non-ſeulement parce que la femelle eſt moins groſſe, mais encore parce qu'elle eſt d'une couleur blanchâtre. Prévenu de cela, je vais donner la deſcription d'un mâle, *Pl. V. fig.* 4, que m'a envoyé M. Desforges Maillard : la longueur totale *A B*, de ce poiſſon, étoit de ſept pouces ſur deux pouces & demi ou trois pouces de largeur verticale.

Depuis le bout du muſeau *A* juſque derriere les ouies *C*, il y avoit deux pouces ; ſa gueule n'étoit pas grande, les mâchoires étoient hériſſées de petites dents très-pointues & bordées de lévres aſſez épaiſſes & blanchâtres.

Les yeux *D* étoient fort élevés ſur la tête ; l'orbite avoit trois lignes de diametre, la prunelle noire, l'iris tirant au rouge : je n'y ai point apperçu de langue.

A deux pouces du muſeau, vers *E*, à l'à-plomb de l'opercule des ouies, commence l'aileron du dos, dont la longueur *EF*, à ſon attache au corps, eſt de trois pouces deux à trois lignes. Il eſt formé à-peu-près par vingt rayons ; ceux depuis *E* juſqu'à *M*, au nombre de quatorze ou quinze, ſont durs & piquants, & ils excédent la membrane qui les unit ; ils ſont d'un beau verd : le reſte des rayons eſt flexible, & plus longs que ceux qui ſont durs, ainſi ceux qui ſont vers *F* ſont plus menus & plus longs que ceux qui ſont vers *E* : la membrane qui unit tous ces rayons, eſt fort mince. Immédiatement derriere l'anus *G*, commence l'aileron du ventre qui ſe termine vers *H* ; les rayons du côté de *H* ſont plus longs & plus ſouples que ceux qui ſont du côté de *G* ; & il m'a paru que la membrane qui les unit eſt plus épaiſſe que celle qui unit les rayons du dos ; le plus long rayon de cet aileron étoit de neuf lignes.

L'aileron de la queue *B* avoit un pouce de longueur, & quand on l'étendoit en largeur, ce qui n'arrive point dans ſon état naturel, il avoit un pouce & demi ; mais quand on n'écarte point les rayons, l'aileron n'eſt preſque pas plus large à ſon extrémité *B* qu'à ſon attache au corps ; il eſt compoſé à peu-près de quatorze rayons ſouples. Les articulations des nageoires *K*, de derriere les ouies ſont très-près du bord de ſes opercules ; elles ſont formées à peu-près de douze rayons dont le plus long a un pouce trois lignes ; les rayons ſont rameux, ſouples & très-divergents, ce qui donne à ces nageoires une forme arrondie ; elles ont une teinte légérement rouge, & la membrane qui unit ces rayons eſt ſi mince, qu'on apperçoit au travers la couleur du poiſſon.

A l'égard des nageoires du ventre *L*, leurs articulations ſont ſi rapprochées qu'elles ſe touchent preſque ; elles ſont à deux pouces & demi du muſeau, & formées à peu-près de ſix rayons : quand ces rayons ſont rapprochés, ces nageoires paroiſſent ſe terminer en pointe; le plus long rayon a environ dix lignes de longueur ; leur couleur eſt d'un verd foncé.

Les

Les écailles ſont ſi fines & ſi minces qu'on ſeroit tenté de croire que ce poiſſon n'en a point. La couleur générale du poiſſon eſt un verd foncé ; elle s'éclaircit en approchant du ventre, qui eſt blanc ; une partie des opercules des ouies eſt couverte de petites écailles.

Je crois qu'auprès de l'aileron de la queue, il y a une tache brune peu ſenſible.

Le Coyau femelle eſt, comme je l'ai dit, moins gros que le mâle ; ſa couleur tire plus au blanc, avec çà & là des nuages bruns : au reſte ces deux poiſſons ſe reſſemblent par la forme de leur corps. M. Desforges-Maillard qui les a vus au ſortir de l'eau, dit que les écailles des Coyaux mâles ont la même couleur que celles de la Tanche, & que la forme de leur corps reſſemble tellement à celle de la Tanche de riviere, que quelques-uns l'appellent *Tanche de mer*. Il eſt vrai que l'aileron du dos de la Tanche d'eau douce a peu d'étendue, qu'il eſt flexible ; au lieu que celui du Coyau eſt grand & épineux : mais cette même différence exiſte entre la Brême de mer & celle de riviere, ainſi qu'entre la Carpe de mer & celle de riviere.

Je ne trouve aucune reſſemblance entre le poiſſon que Rondelet nomme Phico, & qu'il dit être le Phycis des Anciens, & le Coyau que nous venons de décrire : nous ne pouvons pas acquieſcer à ce qu'il dit que ſon Phico reſſemble à la Tanche, d'autant que le Phico a deux ailerons ſur le dos, & que la Tanche, ainſi que le Coyau n'en a qu'un. Le Coyau a plus de rapport avec une eſpece de Phycis dont parle Belon à l'article des Tanches : il dit que ce poiſſon reſſemble tellement à la Tanche, que les Pêcheurs le nommoient *Tanche de mer*. Ses écailles, ſelon lui, ſont petites, vertes & couvertes d'une viſcoſité qui fait croire au premier abord, qu'elle n'en a point ; l'aileron de la queue du Phycis de Belon, n'eſt pas échancré. Tous ces caracteres ont tant de rapport avec ce que j'ai dit du Coyau du Croiſic, que j'incline à le regarder comme le Phycis de Belon ou la Tanche de mer.

Le Coyau eſt conſtamment tout l'été le long des rochers, caché dans le goeſmon, d'où il ſort quand on lui préſente des appâts, ſur leſquels il ſe jette avec avidité, ce qui déplaît beaucoup aux Pêcheurs, parce que ce poiſſon qui eſt peu eſtimé, empêche d'autres plus recherchés de ſe prendre aux hameçons.

C'eſt, dit M. Desforges-Maillard, une partie de plaiſir pour les femmes du Croiſic, d'aller à la pêche de ce poiſſon, ce qu'elles appellent *aller aux Courlaſſeaux de lune*. Pour cela, le ſoir au clair de la lune, elles vont de baſſe mer entre les rochers, & ſans autre induſtrie que de les prendre à la main, elles en attrappent beaucoup : c'eſt pour elles un plaiſir qu'elles prennent plutôt pour s'amuſer dans la belle ſaiſon, que pour l'intérêt. Ce poiſſon étant peu eſtimé, on ne le prend point au large.

CHAPITRE IV.

De plusieurs Poissons du genre des Sparus, *la plûpart petits & presque ronds.*

Idée générale des Poissons compris dans ce Chapitre.

Il y a beaucoup de petits Poissons que les Pêcheurs prennent accidentellement, sans avoir le dessein d'en faire expressément la pêche, soit parce qu'ils ne donnent pas abondamment à la côte, soit parce qu'étant petits & peu agréables au goût, ils ne sont pas d'un débit avantageux : plusieurs effectivement ne sont recherchés que par les Naturalistes qui les estiment d'autant plus qu'ils sont plus rares, & que leurs formes sont extraordinaires ou quand, par la variété & l'éclat de leurs couleurs, ils sont d'une beauté frappante. Suivant le plan que je me suis formé, & que j'ai exposé au commencement de mon Ouvrage, ces raisons qui sont intéressantes pour les Naturalistes, ne doivent pas nous engager à fixer notre attention sur ces Poissons, puisque notre dessein n'est pas de faire une Ichthyologie complette, mais de nous occuper des poissons qui sont un objet de commerce, ou qui utiles pour les aliments.

Néanmoins, nous ne croyons pas devoir nous dispenser de dire quelque chose de ceux qui sont venus à notre connoissance; mais ce sera le plus briévement qu'il nous sera possible, nous renfermant à de simples indications; & en cela je ne m'écarterai pas de la marche qu'ont suivi les Auteurs qui ont rangé ces Poissons par familles auxquelles ils ont donné différents noms. Rondelet qui les a appellés *Tourdes*, en parle de douze, à la vérité fort en abrégé : à l'égard de Belon, il emploie quelquefois le nom de *Turdus*, d'autres fois celui de *Phycis* ou de *Scares*, & aussi à l'imitation des Provençaux, celui de *Roquaux* ou *Rochaux*, ce qui équivaut au terme de *saxatiles*, qui, exactement parlant, désigne les poissons qui habitent les roches : ainsi ces différents noms sont des termes génériques qui n'indiquent point particuliérement une espece. Je vais commencer par dire quelque chose des *Scares*; je parlerai ensuite des *Prêtres*, des *Tourdes*, des *Demoiselles*, &c.

Comme tous ces poissons sont peu importants, je me bornerai, comme j'en ai prévenu, à en parler le plus briévement qu'il me sera possible. Il est bon, avant d'entrer dans les détails des petits Poissons qu'on prend sur nos

côtes de l'Océan & de la Méditerranée, d'inviter les Lecteurs à ſe ſouvenir que les Tourdes, *Turdus*, les *Phycis*, les *Scares*, les *Rochaux* ou *Roquaux*, les *Prêtres*, les *Demoiſelles*, ſont des noms génériques qui indiquent des familles de Poiſſons, la plûpart petits. Je vais parler de ces choſes plus en détail, & je commence par les *Scares*.

Article Premier.

Des Scares, Scarus.

J'ai décrit dans le Chapitre ſecond, page 14, §. 2, un Poiſſon qu'on nomme *Scarus*, qui eſt commun aux environs de l'Iſle de Candie, & rare dans la mer de Marmora & dans le détroit de Gallipoli, autrefois nommé l'Helleſpont, & preſqu'inconnu ſur les côtes de Provence & de Languedoc. J'ai prévenu que je traiterois dans le Chapitre IV, de quelques petits Poiſſons auxquels on donne le même nom, quoique la forme de leur corps ſoit aſſez différente de celle du poiſſon dont je m'occupois alors; je vais donc ſatisfaire à cet engagement.

§. 1. *Du poiſſon nommé* Scare *au Département de Cette.*

Je vais commencer par dire quelque choſe d'un poiſſon que M. Poujet m'écrit qu'on prend aux environs de Cette, & qu'on y nomme *Scare*. Il me paroît qu'il reſſemble aſſez à la ſeconde eſpece de Rondelet, qu'il dit que quelques-uns nomment *Aiole* ou *Auriole*; c'eſt ſuivant cet Auteur, un poiſſon d'une grande beauté par la vivacité de ſes couleurs; les environs de ſes yeux & de l'anus ſont de couleur pourpre; l'aileron de la queue tire au verd; le reſte du corps eſt de couleur changeante, ayant des reflets, les uns verds, les autres noirs, d'autres blancs parſemés de taches brunes.

Sa gueule eſt petite, les dents de la mâchoire ſupérieure ſont larges & comme inciſives; celles de la mâchoire inférieure ſont pointues & clair-ſemées; ſes yeux ſont petits. les opercules des ouies ſont couvertes de petites écailles.

L'aileron du dos occupe les deux tiers de toute la longueur du poiſſon; les rayons du côté de la tête ſont durs, ceux du côté de la queue ſont ſouples, & preſque une fois plus longs que les autres; tous les rayons de l'aileron du ventre ſont flexibles, excepté quelques-uns les plus près de l'anus; l'aileron de la queue eſt coupé preſque quarrément.

Les nageoires de derriere les ouies ſont courtes & larges, celles de deſſous le ventre ſont moins grandes, & ſe terminent en pointes. Les lignes latérales ſont preſque droites, & vers le milieu de leur longueur, il y a une tache rougeâtre: la chair de ce poiſſon eſt blanche & délicate; il n'eſt pas, proportionnellement à ſa longueur, auſſi large que le Scare dont nous avons parlé Chapitre ſecond.

Nous avons dit qu'en Provence on prenoit aux petites pêches pluſieurs petits poiſſons nommés *Rochaux*, & qu'on regardoit comme des Scares; ils ne reſſemblent point du tout au *Scarus* de Belon, ni à la premiere eſpece de Scare de Rondelet; ils ont plus de reſſemblance avec la ſeconde dont nous venons de parler: je vais en donner la deſcription telle que je la trouve dans mes Mémoires. Ils ont tous à peu-près neuf à dix pouces de longueur, & ils ſont aſſez bons à manger.

Les Marſeillois font grand cas de l'Aiole, qui réunit la bonté à la beauté.

§. 2. *Du Scare rouge*, ou *Rochau rouge*, Scarus ruber.

Ce poiſſon, *Pl. VIII. fig. 5*, reſſemble un peu par la forme de ſon corps à la ſeconde eſpece de Scare de Rondelet, mais point par la couleur; le haut du dos eſt brun, cette couleur s'éclaircit en approchant du ventre, ſur lequel on apperçoit quelques taches brunes qui s'éclairciſſent d'autant plus qu'elles ſont plus éloignées du dos: outre cela depuis le dos juſqu'à la moitié du ventre, on apper-

apperçoit d'autres petites taches blanches distribuées par files, suivant la longueur du poisson, & qui s'étendent jusques sur les ouies; l'œil est petit, la prunelle est noire, l'iris jaune.

Il y a une nageoire derriere chaque ouie, & deux sous le ventre, dont les articulations sont à peu-près au quart de la longueur du poisson, à compter de l'extrémité du museau.

A l'égard des ailerons, il y en a un grand sur le dos qui s'étend jusqu'assez près de la naissance de l'aileron de la queue, pas néanmoins tout-à-fait autant que celui de derriere l'anus; l'aileron de la queue est arrondi en forme de palette, & marqué de taches presque semblables à celles du dos; la gueule est assez grande, & garnie de dents les unes très-pointues, les autres incisives.

§. 3. *Du Scare verd, Rochau* ou *Raveau verd.* Scarus viridis.

Ce petit poisson, *Pl. VII, fig. 3*, est un peu plus large que le rouge; son ventre est plus renflé : les ailerons & les nageoires ressemblent assez à ces mêmes parties du Scare rouge; lorsque les écailles sont en place elles forment des losanges; aux angles où elles se touchent, on apperçoit une petite tache blanche; mais la couleur générale du poisson est verd de mer qui s'éclaircit en approchant du ventre; à cet endroit, il est presque blanc, marqué de taches jaunes, tirant un peu au rouge.

§. 4. *Du Rochau brun rayé de jaune*, Scarus fuscus lineis flavis circonvolutus, &c.

Ce poisson singulier, *Pl. VIII, fig. 6*, est gris-blanc, avec des bandes circulaires jaune-brun fort apparentes vers le dos, & très-peu sous le ventre; il y en a dans toute la longueur du poisson, depuis le derriere de l'opercule des ouies jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue. En outre, il y a quatre bandes longitudinales sous le ventre; l'anus est placé à peu-près vers le milieu de la longueur du corps; l'aileron de la queue est fourchu; la gueule petite & garnie de dents très-fines.

§. 5. *Du Lonteque* ou *Lontek du Croisic, petit poisson saxatile, sorte de petit Scare.*

M. Desforges-Maillard dit que ce poisson n'a pas plus de quatre pouces de longueur sur huit lignes de largeur verticale; qu'on en pêche beaucoup au Croisic avec de petits haims qu'on attache au nombre de quatre ou cinq à une ligne déliée qui répond à une gaule légere : on les reçoit dans un sac de toile qu'on attache au bout d'une autre perche. On peut les conserver vivants hors de l'eau pendant quatre jours au moins, & quand on les a vuidés, ils donnent encore des signes de vie au bout de douze heures. On n'en mange point, parce qu'ils sont trop remplis d'arêtes; mais on en fait de bons coulis.

§. 6. *Du Tambourinaire de Toulon, qui confine au Scare brun.*

M. Barry m'écrit qu'on nomme à Toulon *Tambourinaire*, un très-petit poisson, dont la couleur est châtain tirant au rouge, qui a autour du corps plusieurs raies brunes. C'est un très-mauvais poisson auquel on a donné ce nom parce que les Pêcheurs ont imaginé trouver de la ressemblance entre les couleurs de ce poisson, & le vêtement de ceux qui vont jouer du tambourin dans les foires, & qu'on nomme *Tambourinaires*. Ce poisson a quelque ressemblance avec le Scare ou Rochau brun, *Pl. VIII, fig. 6.*

§. 7. *Des Pesquits de Biarritz, sorte de petits Scares.*

M. le Président de Borda me marque que les enfants de Biarritz pêchent à la ligne & dans les rochers deux especes de petits poissons qu'ils nomment *Pesquits*; ceux d'une de ces especes ont environ trois pouces de longueur; leur corps est de couleur de souci & de brun, par bandes alternatives dirigées suivant la longueur du corps.

Ceux de l'autre espece sont, pour la forme, semblables aux précédents; mais ils ont à peu-près six pouces de longueur; l'aileron du dos & celui de derriere l'anus, sont de couleur verd-clair, avec des mouchetures brunes; la partie inférieure de la tête a des reflets verds, & d'autres rouge-pâle, avec des bandes mor-dorées; la couleur du corps est un mêlange de verd & de brun; les nageoires de la poitrine sont couleur de succin, celles du ventre d'un bleu-clair; l'aileron de la queue est verdâtre, & les rayons mor-dorés. Les uns & les autres se tiennent l'été dans les rochers, & s'en éloignent l'hiver : leur chair est insipide; il n'y a que le peuple qui en mange.

§. 8. *De la petite Vieille de Biarritz.*

On prend encore entre les rochers qui bordent la côte entre Biarritz & S. Jean-de-Luz, un autre poisson de même genre, qui est entiérement verd : les Pêcheurs de Bayonne le nomment *Vieille*; c'est le *Verdone* de Salvian.

On m'a assuré que les plus petites Vieilles sont nommées *Corlazzo* dans le Morbian, & qu'on les pêche avec le casier.

Article Second.

Des Poiſſons nommés dans différents Ports, Prêtre, Preſtra, Moine, Capelan.

Il n'y a point de Port où l'on ne trouve un poiſſon qu'on y nomme *Prêtre*, *Preſtra* ou *Moine*; mais pour l'ordinaire, ils ſont fort différents les uns des autres: j'ai déja eu occaſion d'en parler précédemment, comme on peut le voir à la fin du huitieme Chapitre de la troiſieme Section, page 480. Je me bornerai ici à parler de quelques eſpeces de la famille des *Sparus*; & je remettrai à traiter ailleurs de ceux qui ont des ailerons ſur le dos.

§. 1. *Du Prêtre de Biarritz.*

M. de Borda a reçu de Bayonne un petit poiſſon du genre des Tourdes: la plus grande partie de ſon corps étoit d'un beau jaune-citron, & il avoit près les nageoires de la poitrine, une grande tache d'un beau bleu-céleſte; les nageoires & les ailerons étoient de la même couleur. On les nomme à Biarritz *Prêtres* ou *Capone*. Dans un Mémoire de Raguſe, on donne comme ſynonyme de *Caponi*, *Galli Marini*, & ils ſont nommés à Antibes *Capoue*: je ſoupçonne que c'eſt de ce nom que dérive le terme de *Caponi*; mais dans un Mémoire de Véniſe, il eſt dit que le *Capo*, *Capou*, *Caponi*, eſt ce qu'on appelle *Rouget*, & doit être renvoyé au genre des *Mullus*, ce qui ne me paroît pas probable. Ils ont au fond de la gueule trois oſſelets triangulaires chargés d'aſpérités, un à la mâchoire d'en bas, les deux autres à celle d'en haut

On trouve aux environs de Dax, quelques foſſiles qui ont du rapport avec ces oſſelets.

§. 2. *Du Prêtre* ou *Spret de Calais*

Le *Prêtre* ou *Spret* de Calais, *fig.* 7, *Pl. VIII*, eſt un fort petit poiſſon de deux pouces de longueur, qu'on nomme *Blanquet* en Normandie, parce qu'il eſt blanc. Il y a apparence, vu la proximité qu'il y a entre Calais & l'Angleterre, que *Spret* eſt le mot Anglois *Sprat* défiguré. Anderſon penſe que le Spret eſt un petit Hareng ou une eſpece de Sardine.

On donne ſur les côtes le nom de *Prêtre* ou *Preſtra* ou de *Moine*, à quantité d'autres poiſſons très-différents. Je rapporte ceux-ci, parce qu'ils ont le caractere des *parus*, & quelques rapports avec les Scares: il y auroit de quoi faire un volume entier, ſi l'on détailloit ce qui regarde les petits poiſſons qui ſont en grand nombre au bord de la mer.

Article Troisieme.

Des Tourdes, Turdus, Turdo.

On trouve dans les Auteurs des indications de pluſieurs Poiſſons qu'ils ont compris ſous la dénomination générique de *Tourdes*: Rondelet en fait mention d'une douzaine. Belon en indique pluſieurs différents de ceux de Rondelet. La plûpart de ces Poiſſons ſont peu comprimés ſur les côtés, & la forme de leur corps approche aſſez ſouvent de celle des Harengs: ils n'ont pas la tête fort groſſe; leur muſeau eſt plus ou moins pointu, leur gueule aſſez petite; ils ont un grand aileron ſur le dos, dont une partie des rayons ſont durs & piquants, & les autres flexibles; un aileron moins grand derriere l'anus qui s'étend preſque juſqu'à l'origine de celui de la queue, lequel eſt ſouvent

coupé quarrément; une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous le ventre, la plûpart ont des écailles de couleurs très-variées & fort brillantes. D'après tous ces caracteres, ils doivent être placés avec les *Sparus*; mais comme ils ne ſont pas demi-plats, & que la plûpart ſont aſſez petits, nous ne les avons pas compris dans le ſecond & troiſieme Chapitre; il convient mieux d'en dire un mot dans le quatrieme; & nous en formerons, comme preſque tous les Auteurs, une famille particuliere ſous le nom de *Tourdes*, *Turdus*. Il eſt bon de prévenir qu'on ne diſtingue la plus grande partie des Poiſſons de cette famille, que par des noms de fantaiſie que les Pêcheurs leur ont donnés à l'occaſion de quelques caracteres qui les ont frappés, & qui leur ont paru avoir du rapport avec des animaux d'autre genre, principalement des oiſeaux, tels que Grive, Merle, Paon, Perroquet de mer, &c. Je ne parlerai ici que de quelques-uns.

§. 1. *Du Cor*, *Durdo* ou *Corbeau*.

On donne en Languedoc ces différents noms à un poiſſon de mer à écailles, qui a quelque reſſemblance avec la Daurade ou le Nigroil; il a quelquefois plus d'un pied & demi de longueur, ainſi il n'appartient pas exactement au genre des Tourdes; & ſi je l'ai compris ici, c'eſt à cauſe de la comparaiſon qu'on en a fait avec un oiſeau. Son dos eſt plus voûté que celui du Nigroil & de la plûpart des poiſſons de la famille des *Sparus*. Sa tête, au ſortir de l'eau, eſt de couleur changeante noire, avec quelques reflets d'or; ſes écailles ſont grandes & larges tirant au noir: ſes yeux ſont grands, les nageoires de derriere les ouies ſont grandes & larges; celles de deſſous le ventre le ſont encore plus; elles ſont noires.

Le grand aileron du dos eſt fort large & compoſé de forts rayons; il paroît former deux ailerons; mais en y prêtant attention, on voit que la membrane qui joint le rayon eſt continue: l'aileron de derriere l'anus eſt petit; mais formé de rayons longs, forts & piquants.

Ces poiſſons vont par troupe, & hantent les bords de la mer; c'eſt pourquoi on les prend avec le boulier.

Les grands ne ſont pas un auſſi bon manger que ceux de moyenne taille. On trouvera entre les poiſſons de la Guadeloupe, une autre eſpece de poiſſon nommé *Colas* ou *Corbeau*.

§. 2. *Généralités ſur les Poiſſons qu'on nomme à Toulon* Tourdes.

M. Barry m'écrit qu'entre ces Poiſſons qu'on nomme ſouvent *Roquiers* ou *Roquaux* en Provence, il y en a principalement trois de couleurs différentes; ſavoir, de noirs, de bruns tachetés de roux ou de gris, & d'autres de verd. Il ajoute que les noirs qui ne quittent pas les rochers pourroient être appellés *Corbeaux de mer*; ce ſont les plus gros; car il y en a qui peſent juſqu'à cinq livres; on les appelle à Toulon *Tourdoureaux*: le brun tiqueté vit dans les fonds pierreux, & à cauſe des mouchetures, on les appelle *Grives*, ou ſuivant l'idiome Provençal, *Tourdes*; le verd vit dans le goeſmon, & eſt quelquefois appellé *Perroquet*.

Nous avons jugé que ces généralités étoient trop ſuperficielles, ainſi nous allons entrer dans quelques détails.

Quoique je ne me propoſe pas de parler de toutes les eſpeces de Tourdes dont les Auteurs ont fait mention, je crois devoir prévenir qu'Artédy

nomme *Merle* ou *Merlo*, un Poiſſon ſaxatile dont les ailerons ſont épineux. Il dit que la couleur du Merle eſt violette, & celle de la femelle noirâtre.

§. 3. *De la grande Grive* ou *petite Vieille*, *peut-être Auriole de Languedoc.*

Ce poiſſon que les uns appellent *grande Grive*, & d'autres *petite Vieille*, ne devient jamais auſſi gros que la Vieille ou la Carpe de mer dont j'ai parlé plus haut. Les plus gros n'ont pas un pied de longueur, & le plus ſouvent beaucoup moins. Quand ce poiſſon, *Pl. VII*, *fig.* 7, eſt en vie, il eſt rouge-pâle, preſque couleur de chair, parſemé de taches brunes, les unes plus foncées que les autres, avec des reflets verdâtres qui s'étendent ſur tout le poiſſon; la gueule eſt petite, & pour ſentir ſes dents avec le doigt, il faut écarter les levres avec force. Une teinte verdâtre qui s'apperçoit ſur ce poiſſon, a engagé quelques Auteurs à le nommer *Tanche de mer*; mais je crois que ce nom ne lui convient pas auſſi bien qu'aux Courlaſſeaux du Croiſic, dont nous avons parlé Chapitre III; ſes yeux ſont petits, la prunelle eſt d'un beau bleu quand le poiſſon eſt en vie; quand il eſt mort, mais encore frais, elle devient d'un verd d'émeraude; l'iris eſt jaune; le ventre blanc, chargé de taches de même couleur que celles du dos, quelques-unes ſeulement ſont plus grandes & plus brunes; on les a comparées aux taches qu'on voit ſur le jabot des Grives: l'aileron du dos eſt chargé des mêmes taches; de plus on apperçoit au bord une teinte rouge.

Les taches qui ſont ſur l'aileron du ventre, derriere l'anus, ſont d'un rouge orangé tirant au jaune; la membrane des nageoires de derriere les ouies, eſt fort mince, & a une teinte rouge très-légere; l'aileron de la queue n'eſt pas échancré, & il a à peu-près la même couleur que le ventre: il y a ſur les côtés une raie latérale qui prend ſa naiſſance derriere les ouies, à la hauteur des yeux; elle forme une courbe, & aboutit à l'aileron de la queue, partageant en cet endroit le corps du poiſſon en deux parties égales.

Les écailles ſont aſſez grandes, néanmoins on ne les diſtingue aiſément que quand le poiſſon eſt un peu deſſéché, parce qu'ils ſont, comme aux Tanches, couvertes d'une mucoſité qui empêche de les ſentir & d'en diſtinguer les bords. M. Barry dit qu'il y a à Toulon un poiſſon qui reſſemble fort à notre grande Grive de mer, *Pl. VII*, *fig.* 7, excepté qu'il eſt plus grand, puiſqu'il y en a qui peſent ſix livres; ſa forme paroît un peu plus allongée: il y en a de différentes couleurs, entr'autres, les uns ſont verds tiquetés de jaune, & d'autres jaunes tiquetés de verd. On le nomme *Sayre*; mais comme le nom de Vieille, n'eſt pas connu à Toulon, je ſoupçonnerois que ce poiſſon eſt une eſpece de Vieille.

§. 4. *Du Perroquet de mer*, Turdus Pſittacus.

J'ai déja prévenu que les poiſſons dont on a fait une famille ſous le nom de *Tourdes*, ont aſſez ordinairement un caractere général que j'ai détaillé, & que ſuivant différentes particularités, les Pêcheurs leur donnent des noms arbitraires; de ce genre eſt celui dont il s'agit, qu'ils ont nommé *Perroquet*, principalement parce qu'il y a une teinte verte qui s'apperçoit en beaucoup d'endroits de ſon corps, & même qui ſubſiſte quand le poiſſon eſt deſſéché: l'aileron du dos, *Pl. VII*, *fig.* 4. tire au verd; le dos eſt brun, le ventre eſt jaunâtre; & depuis le derriere des ouies juſqu'à la queue, on apperçoit pluſieurs traits verds aſſez réguliérement diſtribués: il a des petites taches répandues ſur tout ſon corps: il eſt rare ſur la côte de haute Normandie. Ce poiſſon a en général, une forme allongée & conique depuis le derriere de la tête juſqu'à l'articulation de la la queue; les rayons qui forment l'aileron du dos ſont de longueur inégale, il y a ſurtout un petit enfoncement à l'endroit, où finiſſent les rayons durs & où commencent les flexibles; les nageoires branchiales ſont un peu allongées; & lorſqu'il a la gueule ouverte, l'extrémité de la mâchoire ſupérieure ſe releve un peu en haut, ce qu'on a peut-être comparé, aſſez mal-à-propos, au bec d'un Perroquet. J'ai déja dit que ces dénominations qu'adoptent les Pêcheurs, ſont fort arbitraires, & ſujettes à varier; car M. Fougeroux de Bondaroy m'a rapporté des côtes de Picardie un poiſſon, *fig.* 5, aſſez différent de celui dont je viens de parler, & que les Pêcheurs nomment *Pérot* ou *Cato*, & auſſi *Perroquet de mer*: je l'ai fait deſſiner avec ſoin, & il me paroît aſſez ſemblable pour la forme à la cinquieme eſpece de Tourdes de Rondelet. Le Profeſſeur Aſcanius a repréſenté dans ſon ſecond Cahier de l'Hiſtoire Naturelle du Nord, *Pl. XIV*, un poiſſon de ce genre qui eſt d'une grande beauté; il le nomme *Roze* ou *Carouſſe de mer*. Je m'abſtiendrai d'inſiſter ſur les formes différentes des poiſſons qu'on a nommés *Perroquets de mer* ſur différentes côtes.

Le Poiſſon qu'on nome *Perroquet* en Afrique eſt du genre des Bourſes; ainſi il ne reſſemble point aux poiſſons du genre des

Tourdes. En Amérique on donne le nom de *Perroquet de mer* à un poiſſon qui a du rapport à la Carpe, dont les écailles ſont très-variées, & fort belles, ſa chair eſt blanche, ferme & agréable au goût.

M. Barry dit qu'on prend à Toulon un très-petit poiſſon d'un verd-de-mer clair qui reſſemble à la figure 5 de la Planche VII, & qu'on nomme *Saurel*, comme qui diroit *Fouilleur*, parce qu'avec ſon muſeau qui eſt pointu, il fouille dans le ſable. M. Porquet le cadet m'a écrit de Calais qu'on lui avoit apporté un très-beau poiſſon que quelques-uns nommoient *Perroquet*: il avoit trois pouces de longueur; ſa tête étoit groſſe, ſa queue menue, le dos étoit d'un beau verd-de-mer, le ventre d'un verd-pâle, les yeux rouges, les levres jaunâtres, les ailerons & nageoires d'un verd foncé; quelques-uns le nomment *Perroquet*. Je ſoupçonne que ce poiſſon ſe nomme à Bordeaux *Teſtard* ou *Prêtre*.

M. de Borda dit qu'on lui avoit apporté de Bayonne un poiſſon totalement verd, que quelques-uns nommoient *Vieille*. Je ne crois pas que ce ſoit le Corlaſſeau du Croiſic, qui effectivement eſt verdâtre comme la Tanche.

On appelle ſur les côtes de Flandres, *Perroquet de mer*, un petit poiſſon qui n'a que trois pouces de longueur; ſa tête eſt groſſe, ſa queue eſt menue, le dos eſt d'un beau verd-de-mer, le ventre d'un beau verd-pâle, les yeux rouges, les levres qui bordent la gueule ſont jaunâtres, les ailerons & les nageoires ſont d'un verd plus ou moins foncé. Ce poiſſon que je n'ai pas vu, me paroît confiner aux petits poiſſons qu'on nomme *Goulards* ou *Teſtards*.

Par ce que nous venons de dire, on voit qu'on a donné le nom de Perroquet de mer à quantité de poiſſons très-différents les uns des autres; même dans l'Hiſtoire des Voyages, Tome 3, on donne ce nom à un poiſſon qui a deux ailerons ſur le dos.

§. 5. *Du Paon de mer*, Turdus Pavo.

L'eſpece de Tourdes qu'on nomme *Paon*, *Pl. VII*, *fig.* 8, eſt variée de bien des couleurs différentes: on apperçoit des teintes fort rouges ſur les côtés, & du verd ou du bleu changeant comme le cou du Paon, ce qui l'a fait nommer le *Paon de mer*; ſa gueule eſt petite; la tête eſt de la même couleur que le corps, étant toute émaillée de bleu, de rouge-foncé, de canelle, de jaune-verdâtre; les couleurs les plus obſcures ſont vers le dos: l'aileron de la queue n'eſt pas fendu, & il s'étend comme un éventail, ce qui fait que ſon extrémité eſt un peu arrondie; les yeux ſont aſſez grands, la prunelle eſt d'un bleu foncé, l'iris eſt jaune-doré.

Les petites nageoires de deſſous la gorge ſont d'un bleu-pâle avec des mouchetures couleur de canelle; il y a de ces taches répandues ſur tout le corps, & même çà & là ſur les ailerons.

M. Barry dit qu'il y a à Toulon un petit Rochau qui ſe trouve aſſez ſouvent dans les goëmons qu'on a nommé *Lucran*, & qui reſſemble parfaitement à notre Paon, *Pl. VII*, *fig.* 8.

Le Profeſſeur Aſcanius a repréſenté dans ſon ſecond Cahier de l'Hiſtoire Naturelle du Nord, *Pl. XII*, un poiſſon d'une beauté admirable qu'il nomme *Paon rouge*. Il ne faut pas être ſurpris s'il y a quantité de petits poiſſons que les Pêcheurs nomment *Paon*, *Perroquet*, &c. auſſi-tôt qu'ils prennent des poiſſons qui ont de belles couleurs, ils leur donnent ces noms, où ils les mettent au nombre des Demoiſelles, dont nous parlerons dans la ſuite.

Selon Artédy, Von-Linné, Gronovius, &c. les Paons, les Aurioles, les Tourdes, &c. ſont des *Labrus*. Le Docteur Aſcanius va juſqu'à les regarder comme de ſimples variétés de ſon *Labrus - Bergylta*, croyant appercevoir dans la forme du muſeau de ces poiſſons quelque choſe qui a du rapport avec un grouin de porc: en expliquant le terme de Bergylta, il fait alluſion à l'expreſſion Danoiſe Berg-ilte, qui ſignifie tête de Verrat.

§. 6. *De la Canadelle qui a quelque reſſemblance avec le Canus & que quelques-uns ont mis au nombre des* Tourdes.

Je ſavois bien qu'il y avoit en Provence un poiſſon connu ſous le nom de *Canadelle*, je l'avois deſſiné & décrit ſur les lieux: néanmoins appréhendant de me tromper, j'ai envoyé ma deſcription à Toulon, priant M. Garnier d'en conſtater l'exactitude: comme il l'a approuvée, je vais la donner telle que je la trouve dans mes Mémoires

On appelle *Canadelle* en Provence, un petit poiſſon qui n'a guere que quatre pouces ou quatre pouces & demi de longueur totale *A B*, *Pl. VII. fig. 6.* la largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de *G G*, eſt de treize à quatorze lignes.

Du bout du muſeau au derriere des opercules des ouies, il y a environ douze lignes; au centre des yeux ſix lignes; il y a derriere chaque ouie une nageoire *E*, aſſez large eu égard à la groſſeur du poiſſon; & ſous le ventre, plus près de l'anus que du muſeau, deux autres nageoires *G*, plus petites que celles des ouies.

L'anus *L*, eſt à peu-près à la moitié de la longueur totale du poiſſon.

Preſque

Preſque immédiatement derriere, il y a ſous le ventre un aileron *L H*, qui s'étend juſqu'à une petite diſtance de l'aileron de la queue; ſa longueur à l'attache au corps eſt d'environ un pouce, & les nervures de cet aileron, ſur-tout du côté *L*, ſe terminent en pointe; l'aileron de la queue n'eſt point fourchu, il eſt coupé preſque quarrément, il a huit à neuf lignes de longueur; ſa couleur tire au blanc.

Il y a ſur le dos un grand aileron *C D K* d'environ deux pouces d'étendue, à ſon attache au corps; les rayons du côté de *C*, ſont piquants ou pointus juſques vers *D*, les autres juſqu'à *K*, ſont rameux & flexibles.

Les écailles ſont brunes vers le dos; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés, & elles ſont blanches ſous le ventre; il y a çà & là des taches brunes diſtribuées irréguliérement; & de chaque côté une raie qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue. C'eſt un mauvais petit poiſſon rempli d'arêtes, dont néanmoins le peuple fait uſage.

On le prend dans les étangs avec des naſſes: on voit qu'à la grandeur près, il a aſſez de rapport avec le *Sarguet*; néanmoins, il eſt proportionnellement moins large; car la longueur du Sarguet eſt environ trois fois ſa largeur, au lieu qu'il faut quatre fois la largeur de la Canadelle, pour faire ſa longueur; de plus, l'aileron de la queue du Sarguet eſt fourchu, & celui de la Canadelle eſt coupé quarrément: Belon dit qu'il y en a de différentes couleurs. M. Barry a approuvé ma deſcription, & même la figure 6 de la Planche VII, excepté qu'il trouve la tête trop groſſe, & que le muſeau ne ſe termine pas aſſez en pointe: il ajoute qu'il y a des Canadelles griſes & d'autres vertes.

§. 7. *Du Goujon de mer.*

A l'occaſion des petits poiſſons dont je viens de parler, il ne ſera pas hors de propos de dire qu'on pêche à l'embouchure de la Charente où l'eau eſt toujours ſaumâtre, des Goujons qui ne different de ceux qu'on prend au haut de cette riviere où l'eau eſt toujours douce, que par la couleur des ailerons & nageoires qui ſont beaucoup plus rouges aux Goujons qu'on prend dans l'eau ſalée ou au moins ſaumâtre, qu'à ceux qui ſe tiennent dans l'eau douce: la forme de ces deux poiſſons étant la même, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de faire graver celui-ci, en renvoyant à la ſeconde Partie, Section III, *Pl. XXIII.* M. Niou, ſous-Ingénieur de la Marine à Rochefort, qui m'en a envoyé un, a approuvé la deſcription qui ſuit.

Il avoit cinq pouces cinq lignes de longueur totale; du muſeau au derriere des ouies, un pouce une demi-ligne. L'aileron du dos commence à deux pouces ſept lignes du bout du muſeau; ſon étendue à l'attache au corps eſt d'un peu moins d'un pouce, & il eſt formé à peu-près de dix rayons; à un pouce neuf lignes de la fin de l'aileron du dos commence celui de la queue qui a un pouce de longueur. Les nageoires branchiales ont leurs articulations près du ventre; elles ont onze lignes de longueur. L'articulation des nageoires ventrales eſt à deux pouces deux lignes du bout du muſeau, & l'anus à un pouce de leur articulation.

Immédiatement derriere eſt l'aileron du ventre qui a huit lignes d'étendue à ſon attache au corps; le centre de l'œil eſt à cinq pouces du bout du muſeau; dans cet eſpace & à la partie ſupérieure de la tête, ſont les narines. La largeur verticale du poiſſon derriere les opercules des ouies, eſt de treize lignes; à l'à-plomb des nageoires ventrales d'un pouce ſix lignes; à l'à-plomb de l'anus de quatorze lignes; à la naiſſance de l'aileron la queue, de ſix lignes. La courbure des raies latérales n'eſt point parallele à celle du dos: en conſidérant le poiſſon en différents ſens, on apperçoit quelques bandes qui ſuivent la longueur du corps.

Le dos eſt d'un gris un peu brun, qui néanmoins a des reflets argentés: ces couleurs s'éclairciſſent, en approchant du ventre qui eſt d'un beau blanc; on apperçoit du rouge vif ſur les ailerons & nageoires. Ce poiſſon fait un aſſez bon manger quand il a dix à douze pouces de longueur. Par ce que nous venons de dire, on voit que le Goujon que nous venons de décrire, eſt fort différent du Boulerot de Rondelet qu'il nomme auſſi Goujon de mer, & qui a deux ailerons ſur le dos.

M. Gouan eſt auſſi de ce ſentiment; & effectivement entre les Auteurs qui ont parlé du Goujon de mer, les uns veulent qu'il n'ait qu'un aileron, & d'autres deux. On prend ce poiſſon dans les étangs ſalés.

Article IV.

Des Demoiſelles ou *Donzelles*; Julis, Girella.

Dans preſque tous les Ports où j'ai été on m'a fait voir des Poiſſons qu'on y nommoit *Demoiſelles*, mais qui étoient très-différents les uns des autres. A Breſt, à Saint-Nazaire & ailleurs, on donne ce nom à un Poiſſon qui a quelque rapport avec le Requin, principalement par la forme du corps. Ailleurs, on appelle ainſi la petite Vieille ou la groſſe Grive de mer, *Pl. VII. fig.* 7, lorſqu'elle a de belles couleurs; car on eſt diſpoſé à nommer *Demoiſelles* tous les Poiſſons qui ont des couleurs éclatantes & variées; c'eſt pourquoi on met ſouvent au nombre des *Demoiſelles*, les *Scares* ou les *Tourdes*, lorſque leurs écailles ſont agréablement variées, quoiqu'ils ſoient de familles entiérement différentes. Je n'ai garde d'entreprendre de faire une énumération de tous les Poiſſons qui portent ce nom, même de ceux qui ſont de la famille des *Sparus* : je me bornerai à donner une notice abrégée de quelques-uns, ce qui ſuffira pour faire voir que cette dénomination ne déſigne point une eſpece particuliere de Poiſſon.

§. 1. *De la Demoiſelle de Cette.*

M. Poujet m'écrit qu'on donne à Cette le nom de *Demoiſelle* à un joli petit poiſſon, couleur de roſe, qui lui paroît appartenir à la famille des *Tænia*.

§. 2. *De la Demoiſelle à Antibes.*

A Antibes, la *Demoiſelle* eſt un petit poiſſon qui n'eſt guere plus long que le doigt, & aſſez menu: ſa tête eſt petite, ſon muſeau un peu pointu; ſes écailles ſont de diverſes couleurs, le dos violet, les côtés bleus, le ventre blanc tirant un peu au jaune; les lignes latérales qui ſont dorées, ne ſont pas un trait uniforme, mais de petits zigzags; au reſte l'aileron du dos eſt très-long & formé en partie de rayons piquants; celui de derriere l'anus eſt ſouple & moins étendu; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément: les nageoires ſont ſituées derriere les ouies & ſous la gorge comme aux Tourdes: les yeux ſont petits & ronds.

L'anus eſt ſitué à peu-près au milieu de la longueur du corps; l'aileron qui le ſuit, s'étend juſques tout près celui de la queue.

On dit qu'ils courent après ceux qui ſe baignent, qu'ils les mordent; & comme ces poiſſons vont en grande compagnie, ils les incommodent fort, ſe raſſemblant autour d'eux comme des guêpes. Rondelet dit qu'en ſe baignant à Antibes, il en avoit été aſſailli & fort incommodé. Ceux qu'on pêche autour des rochers éloignés du rivage, ſont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend auprès de la côte.

§. 3. *De la Demoiſelle de Belon*

Belon dit que la *Donzella* ou *Demoiſelle* eſt la *Zigurella* de Gênes ou *Julis*; que ce petit poiſſon a les plus belles couleurs de l'arc-en-ciel; il eſt menu; ſa longueur eſt au plus de quatre pouces. On apperçoit ſur ſon corps des lignes droites bleues, vertes, jaunes, rouges & noires. Les ailerons du dos & du ventre ſont de différentes couleurs; ſes yeux ſont petits, la prunelle noire, l'iris rouge; ſes dents ſont blanches, menues & crochues; ſes levres ſont épaiſſes; ſa chair eſt délicate. On le prend communément avec les hameçons; il eſt ſolitaire. Jai tant vu de petits poiſſons en Provence & en Languedoc qui avoient des couleurs admirables, que je ne puis me former une idée préciſe de la Donzelle qne décrit Belon.

§. 4. *De la Demoiſelle de Belle-Iſle.*

M. de Montaudouin me marque qu'on nomme auprès de Belle-Iſle, *Demoiſelle*, un poiſſon qui peut avoir au plus neuf à dix pouces de longueur totale; que ſa tête eſt terminée par une grande gueule, la mâchoire inférieure plus courte que la ſupérieure; l'œil

fort petit eſt élevé ſur la tête, & au-deſſus il y a une éminence au crâne ; le corps eſt fort large ; un grand aileron épineux ſur le dos, un moins grand ſous le ventre derriere l'anus ; l'aileron de la queue fourchu ; une nageoire derriere l'opercule des ouies, deux moins grandes ſous la gorge : ſa couleur eſt brune. On m'écrit de Nantes que les écailles ſont rouge-pâle : on le prend aux haims près des côtes, & auſſi au large : on le mange frais. Je ne vois que la couleur rouge qui ait pu lui faire donner le nom de *Demoiſelle ;* s'il étoit de couleur brune, il me ſemble que ce poiſſon auroit quelque reſſemblance avec le Tanado, ou le Cantheno, dont parle Rondelet ; car par la forme de ſon corps, il approche du Sparaillon.

§. 5. De la Demoiſelle de Toulon.

M. Barry m'écrit que la Girelle, ou *Donzelle* de Toulon, eſt un petit poiſſon dont le plus gros ne peſe pas quatre onces ; qu'il a le dos brun ; une large raie dorée qui commence à la pointe du muſeau, traverſe l'œil & ſe prolonge juſqu'à la queue ; le ventre eſt blanchâtre ; la gueule petite, & terminée par des dents très-fines & aiguës. Elle ſe tient dans le goêmon, & ſe nourrit d'inſectes : c'eſt un manger très-médiocre.

§. 6. De la Demoiſelle, ſuivant les Voyageurs.

On appelle *Demoiſelle* aux Indes Orientales, un petit poiſſon armé d'aiguillons, dont les écailles brillent de pluſieurs belles couleurs, celle de la roſe, le bleu, le violet : malheureuſement ſa bonté ne répond pas à ſa beauté, qui lui a fait donner le nom de *Demoiſelle.* J'ai prévenu que je ne parlerois pas des Demoiſelles, qui ayant deux ailerons ſur le dos, ne doivent pas être compris dans cette quatrieme ſection ; mais on trouvera dans un Chapitre particulier les poiſſons qu'on nomme *Demoiſelles* à la Guadeloupe.

Article V.

Du Pilote.

On nomme ainſi un poiſſon de mer, *Planche IV, fig.* 4, & *Planche IX, fig.* 3, qui a depuis ſix juſqu'à dix & onze pouces de longueur *A E* : comme il ſuit volontiers les Vaiſſeaux, & que ſouvent on l'apperçoit vers l'avant, on a imaginé qu'il guidoit leur route, & même qu'il les conduiſoit juſques dans le Port. De cette idée, qui n'eſt rien moins que vraiſemblable, on a jugé à propos de le nommer *Pilote ;* mais ce nom lui convient mieux quand on conſidere ſa manœuvre à l'égard du Requin, ce qui paroît avoir été plus attentivement obſervé. Effectivement on voit de ces poiſſons qui nagent un pied & demi ou deux pieds au-deſſus du muſeau des Requins ; quelquefois il s'en raſſemble pluſieurs autour d'un Requin, & en ce cas il y en a toujours un qui occupe le poſte que nous venons d'indiquer, & celui-là ſuit exactement tous les mouvements du Requin. Si ce poiſſon vorace ſe renverſe pour attraper ſa proie, le Pilote fait un écart ; mais auſſitôt que le Requin a repris ſa premiere ſituation, le Pilote reprend auſſi ſon poſte ; & bien des gens ſe ſont fait un plaiſir de conſidérer la manœuvre réciproque de ces deux poiſſons : mais les uns prétendent que c'eſt le Pilote qui guide le Requin, & qui le détermine à faire ces différents mouvements ; d'autres, au contraire, penſent que les mouvements du Pilote ſont une ſuite de ceux du Requin. Suivant moi, ce dernier ſentiment doit prévaloir : effectivement, il eſt ſenſible que le Requin n'a aucun avantage à eſpérer du voiſinage du Pilote ; au lieu que ce petit poiſſon trouve ſon compte à accompagner le Requin, qui dévorant tous les poiſſons qu'il peut attraper, laiſſe toujours échapper quelque choſe dont le Pilote fait ſon profit : d'ailleurs ce petit poiſſon n'ayant aucune défenſe, peut ſe trouver en ſûreté dans le voiſinage d'un poiſſon vorace qui effarouche ceux qui font tous leurs efforts pour l'éviter ; & par ce moyen le Pilote eſt ſous ſa ſauvegarde. Le Pilote n'a ainſi à craindre que le Requin, & il eſt aſſez vif pour l'éviter, s'il tentoit de s'en ſaiſir ; ce qui eſt juſtifié par la manœuvre que ſuit le Pilote, lorſque le Requin ſe renverſe pour ſaiſir quelque poiſſon. Si l'on veut regarder ce que nous venons de dire comme une conjecture, je crois que l'on conviendra qu'elle n'eſt pas dénuée de vraiſemblance.

Quelques-uns ont cru trouver de la reſſemblance entre la forme du corps du Pilote & celle du Maquereau ; mais cette comparaiſon me paroît fort éloignée : ſa tête *A B, Planche IV. figure* 4, & *Planche IX, figure* 3, eſt à-peu-près de la même groſſeur que la partie du corps qui lui eſt contiguë ; le muſeau eſt un peu allongé ; ſa gueule eſt médiocrement grande ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure : ce poiſſon a un grand aileron *C D* ſur le dos, un moins grand *F G* ſous le ventre derriere l'anus ; l'un & l'autre s'étendent preſque juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue *E* qui eſt fourchu : il a une nageoire

H derriere chaque ouie, & deux *I* ſous le ventre ; ainſi il a tous les caracteres des poiſſons que nous comprenons dans cette quatrieme Section : mais il eſt rond, & il n'a point d'écailles ; ſa peau eſt comme formée par des bandes alternativement brunes *K*, & d'autres *L* tirant au blanc, comme s'il étoit entouré de rubans de ces différentes couleurs ; les bandes blanches ſont un peu plus étroites vers le dos que ſous le ventre où elles ſe touchent preſque. Enfin on dit que ce poiſſon fait un manger aſſez agréable ; *A* eſt l'œſophage coupé ; *B* l'eſtomac ; *C* le pylore ; *D* le commencement du boyau ouvert ; *E* quatorze appendices vermiculaires qui aboutiſſent au trou qu'on voit dans l'intérieur de l'inteſtin ; *F* la véſicule du fiel ; *G* le canal colidoque ; *H* les canaux hépatiques ; *I I* les deux lobes du foie renverſés ; *L L*, *fig.* 5, la laite formant deux lobes qui ſe joignent vers la partie inférieure ou cloaque *K* par un ſeule mamelon ; *M M* la partie poſtérieure du même lobe de la laite ; *fig* 6 ; *N N* les vaiſſeaux déférents qui finiſſent vers l'extrémité, & dont l'un eſt repréſenté ouvert, pour faire voir par où la ſemence paſſe des véſicules *M* dans le vaiſſeau ſpermatique *N*.

Article VI.

Du Sucet ou *Remore* ; Remora.

Le poiſſon, *Pl. IV*, *fig.* 5, qu'on nomme ainſi, n'a guere que ſix à ſept & rarement dix pouces de longueur *A B* ; ſon épaiſſeur verticale eſt à-peu-près un ſixieme de ſa longueur ; ſa tête eſt applatie ; ſa gueule eſt aſſez grande, la mâchoire de deſſous eſt plus longue que la ſupérieure, l'extrémité en eſt un peu relevée vers le haut ; les mâchoires ſont garnies d'une infinité de dents très-fines & très-ſerrées ; ſes yeux *C* ſont petits, leur iris eſt d'un jaune-brun ; il a ſur le dos un aileron *E D*, qui commence environ vers la moitié de ſa longueur, & s'étend juſques tout près de la naiſſance de l'aileron de la queue *A* qui eſt fourchu ; il a ſous le ventre un aileron *F G* qui eſt à peu-près ſemblable, pour l'étendue & la forme, à celui du dos ; de plus, une nageoire arrondie *H*, derriere chaque ouie, & deux *I* ſous le ventre, qui ſe terminent en pointe ; ainſi il a les caracteres qui conviennent aux poiſſons que nous comprenons dans la quatrieme Section : il eſt brun tirant au noir vers le dos, & blanc ſale ſous le ventre. On dit que dans l'eau, il eſt de couleur d'ardoiſe ; il eſt entiérement enduit d'une ſubſtance viſqueuſe comme l'Anguille ; mais ce qui le caractériſe, eſt une piece plate *K*, placée en partie ſur la tête, & en partie ſur le commencement du corps ; au moyen de laquelle il s'attache à de gros poiſſons ou à la carêne des vaiſſeaux ; la face extérieure de cette eſpece d'écuſſon eſt garnie de quinze ou dix-huit lames dentées par leurs bords ; ces lames peuvent, à la volonté du poiſſon, s'incliner vers la queue, ſe couchant les unes ſur les autres : d'où il réſulte que ſi on le tire par la queue, les lames ſe redreſſent, les pointes entrent dans le corps où elles ſe ſont attachées, & elles forment une grande réſiſtance : au contraire, ſi on le tire par la tête, les lames ſe couchent les unes ſur les autres, les pointes ſe détachent du corps où le poiſſon tient ; & il eſt aiſé de l'enlever. Il réſulte delà que quand il s'eſt attaché à un vaiſſeau ou à un poiſſon, plus le vaiſſeau ſille avec vîteſſe, plus le poiſſon nage vîte, & plus auſſi le Remora tient au vaiſſeau ou au poiſſon.

On prétendoit anciennement que quand un Remora s'étoit attaché à la carêne d'un vaiſſeau, il en diminuoit conſidérablement le ſillage. Quelques-uns même ont porté l'exagération juſqu'à dire qu'il arrêtoit un vaiſſeau en pleine mer ; mais c'eſt une idée ſi deſtituée de vraiſemblance, qu'elle ne mérite pas qu'on y faſſe attention. Quelquefois le Remora n'abandonne pas volontiers le poiſſon auquel il s'eſt attaché, puiſqu'on a vu mettre à terre un Requin ſur lequel étoit un Remora qui, quoique tiré de l'eau, ne l'avoit pas quitté.

On prétend que ce poiſſon ſe nourrit des viſcoſités qu'il trouve ſur les corps auxquels il s'eſt attaché : ce qui fait qu'on le nomme *Sucet* ; d'autres lui ont donné ce nom, parce qu'ils croyoient que ſon adhérence aux différents corps, ſe faiſoit par une ſuccion, ce qui n'eſt point du tout d'accord avec les obſervations que nous avons rapporté plus haut. Comme ce poiſſon eſt rare ſur nos côtes, je n'en ai point ouvert pour examiner ce qui ſe trouvoit dans ſon eſtomac : on m'a aſſuré qu'il étoit aſſez bon à manger. Ce que je viens de dire du Remora eſt très-différent de ce que rapportent Rondelet & Belon ; mais le deſſin & la deſcription ont été faits ſur le poiſſon même.

On voit auſſi dans les Planches de l'Hiſtoire générale des Voyages, qui ſont après la page 302 du Tome 3, la figure d'un Remora ou Suceur de la côte d'Afrique qui ne reſſemble nullement à celui que nous avons repréſenté : mais après toutes les notions que j'ai acquiſes ſur ce ſingulier poiſſon, j'ai

peine

peine à me perſuader de l'exactitude de cette figure. Au Tome IV, il eſt dit que depuis le Cap-Verd juſqu'à l'Iſle Saint-Thomas, on en trouve qui ont juſqu'à trois pieds de longueur, & qu'ils ſuivent en grand nombre les vaiſſeaux pour ſe nourrir de ce qu'on jette à la mer, même des excréments : néanmoins quand on les a écorchés comme les anguilles, la chair, qui en a un peu le goût, n'eſt pas déſagréable.

ARTICLE VII.

Des Poiſſons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment Dorades Chinoiſes.

CE poiſſon que les Chinois nomment *Kinzu*, s'eſt tellement multiplié en Europe dans les baſſins, les réſervoirs, les viviers, même dans quelques rivieres, qu'il peut, en quelque façon, être regardé comme naturel à notre climat, ce qui m'engage à en parler dans ce Chapitre quatrieme : il eſt d'une beauté ſi frappante qu'à la Chine même on en éleve avec grand ſoin dans de petits étangs fort profonds qu'on conſtruit à ce deſſein, & dans certaines Provinces, on en fait un commerce avantageux ; car les Chinois riches, qui ſe plaiſent à en faire une décoration dans leurs maiſons, les achetent quelquefois aſſez cher.

Indépendamment de ceux qui ſe multiplient & s'élevent d'eux-mêmes dans les baſſins ou les viviers des jardins, on ſe fait un plaiſir d'en avoir dans des vaſes de porcelaine ou de cryſtal : en ce cas, il faut que ces vaſes ſoient grands, ſur-tout profonds.

Dans le mois de Mai, qui eſt la ſaiſon du frai, ſi l'on eſt attentif à ramaſſer avec un filet très-fin, celui qui flotte à la ſurface de l'eau pour le tranſporter dans un vaſe plein d'eau qu'on expoſe au ſoleil, on a le plaiſir de voir éclorre les petits poiſſons qui d'abord ſont noirs : quand ils ſont parvenus à la groſſeur du doigt, ils ſont d'un très-beau rouge avec des reflets d'or ou d'argent, & même nacré, qu'on apperçoit ſur-tout quand on les expoſe au ſoleil ; c'eſt alors qu'ils ſont dans leur plus grande beauté : il y en a qui deviennent gros comme de forts Harengs, mais leurs couleurs ne ſont plus auſſi brillantes que celles des petits. Pluſieurs prétendent que ces poiſſons ne mangent point l'hiver ; d'autres penſent que ſous la glace, ils ſe nourriſſent des inſectes qui s'attachent aux plantes aquatiques. Mais il eſt certain que ceux qu'on éleve dans des vaſes de cryſtal prennent peu d'aliments pendant l'hiver ; il ſuffit preſque de les changer d'eau tous les ſept à huit jours : mais dans cette opération, il ne faut pas ôter toute l'eau, & les laiſſer à ſec, la plûpart mourroient ; il faut ôter l'eau peu-à-peu, & la remplacer par de nouvelle qu'on doit tenir dans un vaſe pendant quelques heures, pour lui faire perdre ſa crudité avant de la donner aux poiſſons ; & quand on veut les changer de vaſe, au lieu de les prendre à la main, il eſt mieux de ſe ſervir d'un petit filet dont les mailles ſoient aſſez ſerrées pour que l'eau ne s'échappe que peu-à-peu, afin qu'il y reſte de l'eau, juſqu'à ce qu'on les mette dans l'autre vaſe. On prétend que ceux qu'on a touchés avec les doigts, ainſi que ceux qui reſtent privés d'eau, même fort peu de temps, deviennent languiſſants, ce qu'on apperçoit à ce que leurs belles couleurs s'éteignent peu-à peu, & ſe diſſipent entiérement quand ils ſont morts ; mais j'en ai tranſporté à la main d'un vaſe dans un autre, ſans qu'ils aient paru en ſouffrir.

Quelques-uns ſont dorés, d'autres argentés ; & ſuivant des Auteurs, ce ſont les femelles ; mais d'autres prétendent que les marques diſtinctives des femelles, ſont d'avoir les nageoires plus petites que les mâles, & des taches blanches auprès des ouies.

Aſſez ſouvent, lorſque l'hiver eſt paſſé, on met dans les viviers les poiſſons qu'on a pêché en automne, & conſervé l'hiver dans des vaſes. Mais ſi l'on veut en conſerver l'été dans des vaſes, il faut leur donner de la nourriture ; ce ſera une pâte faite avec de l'échaudé & du jaune d'œufs, comme celle qu'on donne au petits ſerins qu'on éleve à la brochette : on m'a aſſuré qu'ils étoient ſur-tout friands d'oublies, qui s'attendriſſant dans l'eau, forment une mucoſité qui leur eſt agréable : on dit auſſi qu'ils ſucent avec plaiſir la bave des limaçons ; & en ayant eu pendant pluſieurs années dans un réſervoir de pierre de taille, j'ai remarqué qu'ils étoient preſque continuellement occupés à ſucer le long des murailles la viſcoſité qui s'y attachoit.

Ce que je viens de dire ſur la façon de nourrir ces poiſſons dans des vaſes de cryſtal, eſt ſur le rapport d'autrui ; n'en ayant pas élevé de cette façon. Mais l'été, quand il fait chaud, ceux qui ſont dans des baſſins courent avec empreſſement après les appâts qu'on leur préſente, & même ils s'apprivoiſent aſſez pour reconnoître ceux qui ont coutume de leur en apporter. Il eſt bon quand on conſerve ces poiſſons dans des vaſes, de mettre au fond un peu de ſable fin, & un pot renverſé, percé de trous aſſez grands pour que les poiſſons y puiſſent paſſer

& s'y réfugier dans certaines circonſtances, comme le font dans les trous de rocher, les poiſſons ſaxatiles. Ces poiſſons multiplient prodigieuſement à la Chine, & même en Europe dans nos viviers; néanmoins ils ſont fort délicats : pour peu, comme je l'ai dit, qu'ils reſtent hors de l'eau, ils meurent, ou au moins ſouffrent conſidérablement.

Nous avons prévenu qu'il n'y a pas autant de danger qu'on le prétend, de les toucher avec les doigts; le Pere du Halde dit avoir obſervé qu'il en mouroit toujours quelques-uns quand on tiroit du canon, & auſſi quand on faiſoit fondre du goudron : il eſt bien rare de les voir ſe multiplier dans les vaſes; je dis rare, car une perſonne de ma connoiſſance m'a dit en avoir eu deux petits dans un vaſe de cryſtal, où il en conſervoit avec beaucoup de ſoin.

On prétend qu'à la Chine, ces poiſſons varient beaucoup dans leur forme, ou au moins qu'il y a des poiſſons dorés de bien des formes différentes : je n'oſerois aſſurer qu'il en ſoit de même en Europe; mais il eſt certain que les poiſſons que nous élevons dans nos viviers varient beaucoup dans leurs couleurs, outre que tous les jeunes ſont noirs, qu'il y en a de dorés & d'autres argentés, que les uns ſont d'un rouge beaucoup plus foncé que d'autres; on en voit qui ſont rayés de différentes couleurs ou comme rubannés; ils blanchiſſent en vieilliſſant.

J'en vais décrire un, *fig.* 1, que j'ai fait deſſiner ſur un poiſſon qui, par le nombre, la poſition, tant des aîlerons que des nageoires, eſt du genre des *Sparus*; il avoit cinq pouces de longueur totale *A B*, *figure* 1; ſa largeur verticale étoit de quinze lignes; le dos & le ventre formoient des courbes à peu-près ſemblables, mais en ſens contraire.

Vers le tiers de la longueur du dos du côté de la tête, commençoit le grand aileron du dos, il étoit formé de quinze ou dix-huit rayons, dont un ou deux des premiers, du côté de la tête, étoient durs & piquants.

L'anus étoit à-peu-près aux deux tiers de la longueur du poiſſon du côté de la tête; immédiatement derriere étoit l'aileron du ventre, moins grand que celui du dos; il étoit formé de ſept rayons, dont le premier, du côté de l'anus, étoit dur & piquant; il y avoit deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre; l'aileron de la queue étoit échancré en arc aſſez ouvert; à l'égard des yeux, la prunelle étoit noire, l'iris d'une belle couleur d'or, la tête d'un rouge très-brillant; la gueule avoit quelque reſſemblance avec celle de la Carpe, mais elle étoit moins grande, & point accompagnée de barbillons; il n'y avoit point de dents dans la gueule; les lignes latérales étoient preſque droites, les écailles larges, & ſouvent leur couleur paroît un rouge-orangé qui couvre un fond d'or; mais, comme je l'ai dit, la couleur de ces poiſſons varie beaucoup. Le poiſſon que nous venons de décrire a tous les caracteres des *Sparus*; ce qui m'a déterminé à en parler ici.

J'ai prévenu qu'à la Chine il y avoit bien des poiſſons dorés qui avoient des formes très-différentes les uns des autres : on obſerve quelques-unes de ces variétés dans les poiſſons que nous élevons dans les viviers. Mais comme j'ai fixé mon attention à ceux qui étoient de la famille des *Sparus*, je ne parlerai point de ces bigarrures, & je me bornerai à rapporter celles dont parle Edouard, d'après un grand nombre de poiſſons dorés qui arrivoient de la Chine ou de l'Iſle Saint-Hélene; je me reſtreindrai même à parler de quatre d'après Edouard.

Celui, *fig.* 2, qu'il dit avoir conſervé vivant pendant vingt mois, avoit environ quatre pouces & demi de longueur totale *A B*, & deux pouces de largeur verticale, à la place du grand aileron du dos, il avoit quatre petits appendices triangulaires, bruns, & d'inégale grandeur *C D*, *E F*; une nageoire oblongue & rougeâtre *G* derriere les opercules des ouies; deux autres *H* un peu plus étroites ſous le ventre, à-peu-près vers la moitié de la longueur du poiſſon; & leurs articulations étoient ſi proches l'une de l'autre, qu'elles ſe touchoient preſque.

Aux deux tiers de la longueur du poiſſon, en allant vers la queue, étoit l'anus avec deux autres nageoires *K* un peu plus grandes que celles *H*; ces ſix nageoires, ainſi que l'aileron de la queue, étoient d'un rouge-clair; l'aileron de la queue *B* étoit aſſez grand, fort échancré, & il avoit un repli *L* ſeulement à la partie ſupérieure; les écailles étoient grandes & fermes; les lignes latérales relevoient par les deux extrémités & leur courbure étoit en ſens contraire de celle du dos.

La tête étoit aſſez groſſe proportionnellement à la taille du poiſſon, d'un rouge-vif; la mâchoire ſupérieure étoit un peu plus longue que l'inférieure; le muſeau étoit obtus, la prunelle noire, & l'iris rouge-orangé; le dos étoit d'un verd-brun; cette couleur s'éclairciſſoit ſur les côtés, où elle devenoit jaune couleur d'or.

J'ai un peu inſiſté ſur ce poiſſon d'Edouard, parce qu'il ne s'écarte pas beaucoup des poiſſons du genre des *Sparus*; mais je traiterai des autres très-ſuperficiellement, ne me propoſant que de faire appercevoir qu'il y a bien des poiſſons que les Chinois nomment *Dorés* ou *Dorades*, qui different beaucoup entr'eux. Prévenu de cela, j'entre en matiere.

Edouard dit que le plus gros poiſſon qu'il eût vu entre ceux qu'on apporte de la

Chine, avoit huit pouces de longueur ſur trois pouces de hauteur verticale à l'endroit le plus large de ſon corps ; il n'avoit point d'aileron ſur le dos, ainſi que n°. 2 ; ce qui s'obſerve, dit-il, dans pluſieurs poiſſons de cette famille ; il prétend que tous ces poiſſons ont pluſieurs points de reſſemblance avec la Carpe ; & il incline à penſer qu'ils en ſont des variétés : leurs narines, dit-il, ſont des eſpeces de petits tuyaux, ce qu'on apperçoit aux *fig.* 3, 4 *&* 5. Preſque tous ceux qu'Edouard à examiné, avoient trois paires de nageoires ſous le ventre, comme on le voit aux *fig.* 3, 4 *&* 5. Toutes ſont arrondies à leur extrémité, mais de longueur inégale ; la poſition de ces nageoires varie auſſi. A la figure 3, elles ſont à des diſtances égales depuis le deſſous de la gorge juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue. A d'autres, *fig.* 5, la troiſieme paire eſt fort éloignée des deux autres : aux uns, *fig.* 3, l'aileron du dos aſſez long, eſt formé de nervures courtes, & qui forment un arrondiſſement ; aux autres, *fig.* 5, les rayons du côté de la queue, ſont moins larges que ceux qui ſont du côté de la tête ; d'autres, *fig.* 4, ont plus ou moins loin de la tête, un petit aileron dont les rayons ſont aſſez longs.

La plûpart ont l'aileron de la queue échancré : d'autres, *fig.* 5, ont cet aileron double & feſtonné par les bords.

On en voit dont le dos & ſon aileron ſont bleus, le reſte étant doré, & ces couleurs ſe marient ſur les côtés ; ſouvent la queue eſt d'un brun foncé.

D'autres ſont dorés par-tout, & ont ſeulement une tache noire ſur la joue : il y en a qui ont le dos & ſon aileron, ainſi que l'aileron de la queue, & les nageoires de deſſous le ventre dorées, la partie du corps qui forme le ventre étant argentée juſqu'à une certaine hauteur ; or l'or s'allie avec l'argent, & on voit quelques taches noires ſur les ailerons & les nageoires : d'autres encore qui ont le ventre couleur d'argent, & tout le reſte, ainſi que l'aileron de la queue & les nageoires ſont de couleur brune ; enfin on obſerve dans ces poiſſons une variété infinie dans la diſtribution des couleurs. Ce que nous venons de dire ſuffit pour le faire appercevoir ; ainſi nous n'inſiſterons pas davantage ſur ce point.

CHAPITRE V.

De plusieurs Poissons de la famille des Sparus, *qu'on prend à la Guadeloupe.*

Remarques sur ce que nous avons dit dans les quatre Chapitres précédents ; & Introduction à ceux qui suivront pour completter la quatrieme Section.

La famille des *Sparus* est si nombreuse que, quoique nous en ayons décrit un grand nombre d'especes dans les quatre Chapitres qui font le commencement de la quatrieme Section, je n'y ai pas, à beaucoup près, compris tous les Poissons de cette famille qu'on trouve dans les Auteurs ; car j'ai cru ne devoir faire aucune mention de ceux dont je n'ai pu, ni par moi, ni par mes Correspondants, me procurer des connoissances certaines. Malgré cette omission & les peines que je me suis données pour mettre le plus d'ordre qu'il m'étoit possible dans les Poissons dont j'ai parlé, je crains, comme j'en ai déja prévenu, qu'il ne me soit arrivé de donner au même Poisson différents noms, ou d'avoir compris sous une pareille dénomination différentes especes de Poissons : on n'en sera pas surpris quand on saura qu'une légere différence dans la couleur, a souvent déterminé les Auteurs à multiplier les especes ; & l'incertitude qui regne dans la nomenclature adoptée dans les différents Ports, augmente encore beaucoup plus l'embarras.

J'apperçois déja que les quatre Chapitres que je publie, ne comprennent pas tous les Poissons de la famille des *Sparus* qu'il me sera possible de connoître, & je prévois que je serai obligé d'en ajouter plusieurs autres ; mais j'ai cru ne devoir pas différer la publication de ces quatre Chapitres, dans l'espérance que ceux à qui je les enverrai, voudront bien m'aider de leurs lumieres, ou en me faisant connoître que j'ai attribué différents noms au même Poisson, ou en m'indiquant les Poissons que j'aurai omis, lorsqu'ils mériteront une attention particuliere ou par leur forme ou par leur utilité ; car, je le répete, je n'ai jamais eu l'intention de faire une Ichthyologie complette : il est vrai que je me suis écarté de ce plan général, en rapportant à la fin de la troisieme Section, page 546, plusieurs Poissons de la famille du Hareng, que M. Barbotteau, Conseiller au Conseil Supérieur de la Guadeloupe, & Correspondant de l'Académie, m'avoit envoyés. Je me trouve encore dans le même cas : cet obligeant & éclairé Correspondant m'ayant envoyé la descrip-

tion

tion de pluſieurs Poiſſons de la Guadeloupe, & pluſieurs très-beaux deſſins que M. Charvet a eu la complaiſance d'exécuter avec tout le ſoin poſſible, je me vois engagé à publier dans ce Chapitre, qui eſt le cinquieme, les deſcriptions & les deſſins que M. Barbotteau m'a procurés, me renfermant aux poiſſons qui ſont de la famille des *Sparus*; & j'eſſaierai de publier le plutôt que je pourrai, les Chapitres qui doivent completer cette quatrieme Section.

Article Premier.

De l'Ouariac.

Ce poiſſon *A B*, *Pl. III*, *fig.* 2, eſt de la famille des *Sparus*; & à quelques égards, il reſſemble au Sar de Toulon, page 15; néanmoins, il n'eſt pas auſſi large par rapport à ſa longueur; ſa tête eſt un peu plus allongée, ſes narines ſont doubles, ſa gueule *A* eſt bordée de groſſes levres, & differe peu de celle du Sar; ſes nageoires, ſa langue, ſon palais, ſont garnis d'aſpérités entre leſquelles il y a des dents aſſez grandes; ſes yeux *C* différent peu de ceux du Sar, la prunelle eſt noire, l'iris eſt jaunâtre, la membrane clignotante réfléchit différentes couleurs.

Il a ſur le dos un grand aileron *D E F* qui s'étend depuis l'à-plomb de l'extrêmité de l'opercule des ouies, juſqu'à quelques pouces de la naiſſance de l'aileron de la queue; la partie *D E*, du côté de la tête, juſqu'aux deux tiers de ſa longueur, eſt garnie de rayons fort piquants, à peu-près au nombre de onze; à l'autre tiers *E F*, les rayons ſont rameux, ſouples & beaucoup plus longs que ceux qui ſont piquants; les uns & les autres ſont liés par une membrane mince & rougeâtre. Cette deſcription fait appercevoir que cet aileron reſſemble plus à celui de notre Vieille, *Pl. VI*, *fig.* 1, qu'au même aileron du Sar.

L'aileron *G H* de derriere l'anus qui s'étend depuis cet endroit juſqu'à l'à-plomb de l'extrémité de celui du dos, commence par quelques rayons fort durs, & ordinairement détachés; les autres ſont ſouples & rameux; la membrane qui les unit a une teinte jaune.

Les nageoires branchiales *I K*, ſe terminent en pointe; elles ſont longues, rayonnées & reſſemblent beaucoup aux mêmes nageoires du Sar, ainſi que celles du ventre *L M*, qui ſont formées à peu-près de ſix rayons rameux; les unes & les autres ont une teinte jaune: l'aileron de la queue *B*, eſt fourchu & rouge; le corps, juſqu'à la naiſſance de cet aileron, ainſi que l'opercule des ouies & une partie de la tête, ſont couverts d'écailles de moyenne grandeur, fort adhérentes à la peau.

La couleur générale de ce poiſſon eſt griſe avec des nuances jaunes, rouges & blanches; outre les lignes latérales *N O*, qui ſuivent la courbure du dos, on apperçoit pluſieurs bandes de couleur orangée qui ont la même forme.

On prend ce poiſſon à la ſaine, à la naſſe & à la ligne, ſon goût approche beaucoup de celui du Pagre.

Article Second.

Du Vivano franc, & de quelques-unes de ſes variétés.

A l'inspection du deſſin, *Pl. XI*, *fig.* 1, on voit que le Vivano eſt du genre des *Sparus*; par la forme de ſon corps, ainſi que par ſa couleur, il a de la reſſemblance avec l'*Erythrinus* de Rondelet. On le prend à la ligne dans des fonds qui ont plus de huit braſſes de profondeur; pour cela, cinq Negres ſe mettent dans une pirogue; quand ils ſont rendus au lieu de la pêche, deux nagent; deux qui ſont vers l'arriere, tiennent avec leur rame, lieu de gouvernail, & le cinquieme jette à la mer une corde qui porte à ſon extrémité pluſieurs lignes fines garnies d'haims & amorcés de petits poiſſons qu'on tire la plûpart des coquillages: le Vivano étant très-vorace, ſe jette avec avidité ſur ces appâts, & ſouvent on trouve des haims qu'on a mis à la mer, garnis de poiſſons de différente grandeur.

Sa tête eſt allongée, ſes mâchoires ſont garnies de dents aiguës; l'ouverture des narines eſt ovale; les yeux ſont grands, la

prunelle fort noire, l'iris argenté, lorſque le poiſſon eſt en vie ; mais cette couleur change peu après ſa mort : les opercules des ouies ſont écailleux.

L'aileron du dos eſt formé de vingt-quatre rayons épineux, joints par une membrane qui tire au jaune, ſur-tout aux bords de l'aileron qui eſt oppoſé au corps ; les premiers rayons ſont plus courts & plus forts que les autres : à l'attache au corps, il y a quelques écailles qui s'élevent ſur l'aileron, principalement vis-à-vis les rayons.

L'aileron de derriere l'anus eſt petit ; les trois premiers rayons qui ſont détachés des autres ſont très-forts & piquants.

La queue eſt échancrée & couverte d'écailles à ſon inſertion au corps : à l'égard de la couleur de cet aileron, le rouge & le jaune y dominent, ainſi que le noir à l'extrémité. Le corps du poiſſon eſt oblong, comprimé ſur les côtés ; les écailles ſont de grandeur médiocre ; le dos eſt d'un rouge foncé, il s'éclaircit en approchant du ventre, & le deſſous de la tête eſt preſque blanc ; les lignes latérales qui ſont une courbe parallele au dos ſont brillantes. Quand le poiſſon ſe deſſéche, on apperçoit d'autres lignes longitudinales qui tirent au jaune ; elles ſont enduites d'une mucoſité qui ſe corrompt aiſément, & répand une odeur déſagréable.

Leur chair eſt blanche & de bon goût, quand le poiſſon eſt nouvellement pêché.

Il y a de ces poiſſons qui peſent juſqu'à trente livres.

Outre ce Vivano qu'on nomme *Frane*, on en pêche pluſieurs autres, entr'autres un qu'on nomme *Mombain*, qui ne differe du précédent, que parce que ſa tête eſt plus arrondie, & que le rouge eſt plus foncé ; un autre qu'on nomme *Variolé*, parce que ſes écailles ſont variées de différentes couleurs ; le *Vivano* gris dont les lignes latérales ſont jaunes ; enfin le *Vivano à oreilles noires*, qui a des taches noires, à la naiſſance des nageoires pectorales.

Article Troisieme.

Du Goret.

Le poiſſon qu'on nomme *Goret*, *Pl. XI*, *fig.* 2, a aſſez de reſſemblance pour la forme du corps avec le Vivano ; ſes écailles ſont grandes & fort adhérentes à la peau ; ſa tête eſt fort bombée au-deſſus des yeux ; elle diminue beaucoup vers le muſeau qui ſe termine en pointe.

L'aileron du dos eſt formé de rayons, les uns épineux, les autres flexibles ; celui de derriere l'anus, eſt précédé d'un rayon dur & très-piquant ; les nageoires ventrales ſont auſſi accompagnées d'un rayon très-piquant, & les branchiales ſont rayonnées. On en diſtingue de deux eſpeces ; les uns qu'on nomme *barrés*, *fig.* 2, *Pl. XI*, ſont de couleur griſe mêlée de bleu, de blanc & de jaune ; les autres qu'on nomme *Dorés*, ont pluſieurs teintes jaunes ſur le corps. Les Barrés ſe diſtinguent des Dorés par quelques taches rouges très-viſibles ſur le dos, & à peine ſenſibles à d'autres parties du corps ; tandis qu'au *Goret barré*, ces taches ſont d'un gris-foncé, avec des raies bleu-céleſte.

Les uns & les autres ont de grandes gueules bordées de levres épaiſſes, blanchâtres & charnues ; leur langue, leur palais ſont d'un très-beau rouge écarlatte ; ce qui fait que quelques-uns les appellent *Gueule rouge* ; les mâchoires ſont garnies de petites dents ; leur narines ſont doubles ; les yeux ſont bleuâtres & bordés d'un jaune-citron aux Gorets barrés, & aux dorés d'une couleur d'or, bordée de rouge ; les nageoires de derriere les ouies ſont d'un blanc-ſale ; celles de deſſous la gorge ſont d'un gris-jaunâtre ; le ventre eſt blanc, ainſi que l'aileron de derriere l'anus : on apperçoit ſur l'aileron de la queue, du jaune, du bleu, du gris ; & aux dorés, quelques traits jaunes.

Leur chair eſt blanche, molaſſe, & exige beaucoup d'aſſaiſonnement. Ces poiſſons ſe nourriſſent de menuiſe de varech & de limon : on les prend communément dans des naſſes ou avec des ſaines.

Article Quatrieme.

De la Vieille de la Guadeloupe.

J'ai amplement parlé du poiſſon qu'on nomme *Vieille* ſur les côtes de Normandie & de Picardie ; & à cette occaſion j'ai annoncé que je traiterois dans le Chapitre cinquieme de la *Vieille* de la Guadeloupe, dont M. Barbotteau m'a envoyé la deſcription, avec un beau deſſin.

Le poiſſon qu'on nomme *Vieille*, à la Guadeloupe, *Pl. II*, *fig. 3*, eſt du genre du *Sparus* ; il a un grand aileron *C D E* ſur le dos, dont une partie des rayons *C D*, ſont piquants, & les autres *D E*, flexibles ; un autre *G*, derriere l'anus, qui eſt moins étendu, & dont les rayons, excepté un ou deux, ſont mous ; il a une nageoire *H* derriere chaque ouie, & deux *I* ſous le ventre ; la couleur générale de ce poiſſon tire au biſtre ; elle eſt chargée de mouchetures & de quelques taches, les unes noires, les autres jaunes.

Sa tête eſt courte & épaiſſe, le muſeau obtus, la gueule grande, les dents petites, la langue charnue, les narines ſimples, les yeux de moyenne grandeur dont la prunelle eſt noire, l'iris nacré ; les opercules des ouies en partie couverts de petites écailles.

Les ailerons & les nageoires ſont de la même couleur que le corps, & pareillement couverts de mouchetures noires.

L'aileron *F B* de la queue eſt arrondi en forme de palette : quelques-uns de ces poiſſons ſont fort grands, puiſqu'il y en a qui ont juſqu'à cinq pieds de longueur.

On en prend avec de forts haims amorcés de viande, avec le harpon, & quelquefois la fleche.

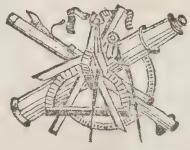
La chair de ce poiſſon eſt imbue d'une huile qui ſent très-mauvais : pour le manger frais, il faut le charger de beaucoup d'épices ; il eſt meilleur ſalé : & pour cela, il faut l'ouvrir en deux, comme on fait les Cabillaux en Hollande, puis le preſſer fortement, & le faire en partie ſécher avant de le ſaler & de l'enfermer dans les barrils.

Il y a entre les Vieilles pluſieurs variétés auxquelles on donne des noms particuliers, quoiqu'elles ne conſiſtent que dans la différente couleur des écailles.

Ces gros poiſſons font entendre un petit mugiſſement qui indique aux Pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher principalement dans les mois de Janvier, Février & Mars ; quelques-uns occaſionnent des maladies éréſypélateuſes très-fâcheuſes, & on ſe garde ſur-tout de manger de ceux qui ont les dents noires. On aſſure que cette maladie étant devenue épidémique dans un détachement Anglois, il en périt beaucoup : les principaux ſymptômes de cette maladie ſont de violentes tranchées, une reſpiration difficile, des mouvements convulſifs dans tous les membres & des éruptions à la peau. Pour prévenir cet accident, on commence par débarraſſer l'eſtomac, en procurant, au moyen de l'émétique, des vomiſſements abondants ; enſuite on fait avaler de l'huile d'amandes douces, & on fait uſage de lavements émollients : quand les grands accidents ſont calmés, on donne de la thériaque ; enſuite, on raffermit les fibres de l'eſtomac avec de la limonade ; il faut de plus uſer d'un grand régime, s'abſtenir de liqueurs fortes, des ragoûts fort épicés, & faire uſage des aliments farineux & du laitage.

Sans ces précautions, ceux qui ont mangé de ces poiſſons mal-faiſants, courrent riſque de reſſentir toute leur vie de violents picotements dans la chair, & d'avoir la peau périodiquement bourſoufflée, & couverte de taches rouges éréſypélateuſes.

Si un chien fort affamé en mange, il eſt attaqué des mêmes maladies que les hommes ; mais ceux qui n'ont pas faim, les refuſent, & alors on évite de s'en nourrir.



Article Cinquieme.

Du Colas ou *Corbeau.*

Il y a pluſieurs poiſſons qui ſont noirs ou d'un bleu foncé, ou d'autres couleurs très-rembrunies, qu'on nomme pour cette raiſon *Corbeaux* ou *Colas* : mais je ne crois pas que ce ſoit cette raiſon qui ait engagé à donner le nom de *Colas* au Poiſſon, *Pl. XII*, *fig.* 1, que nous allons décrire.

Il a quelquefois deux pieds de longueur & plus : ſa plus grande largeur *D* eſt à peu-près le tiers de ſa longueur ; il eſt un peu comprimé ſur les côtés & oblong, ayant à peu-près la forme des poiſſons ronds.

Sa gueule eſt grande, la mâchoire inférieure *A*, n'eſt pas auſſi grande qu'elle le paroît à la figure premiere, parce qu'on en a forcé l'ouverture de la gueule ; cette mâchoire eſt garnie d'un grand nombre de petites dents très-fines ; à la mâchoire d'enhaut *B*, les dents ſont en moindre quantité, mais beaucoup plus fortes & recourbées vers l'intérieur de la gueule ; les bords de la mâchoire ſupérieure ont en avant quelques crocs très-forts auſſi recourbés dedans.

La langue eſt épaiſſe & charnue ; les narines ſont ſimples & allongées, les yeux *C* ſont ſaillants, aſſez grands, la prunelle eſt noire, & l'iris nacré, les opercules des ouies couverts de quantité de fort petites écailles ; les lignes latérales ſont aſſez près du dos, elles ſont accompagnées de pluſieurs raies dont les plus élevées ſont blanches, & les plus baſſes d'un jaune aſſez clair ; il y a entr'autre une bande large de couleur citrine. Les écailles ſont petites, elles ſont teintes de bleu, de gris & de noir, ſur-tout vers le dos, avec quelques taches à peu-près rondes, de couleur jaune.

Ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre : l'aileron du dos *D E F*, qui eſt unique, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, il eſt formé de rayons piquants depuis *D* juſqu'à *E*, & de rayons flexibles depuis *E* juſqu'à *F* ; les uns & les autres ſont unis par une membrane d'un jaune obſcur ou noirâtre.

Les trois premiers rayons *G* de l'aileron de derriere l'anus, ſont durs & piquants ; les autres *H*, ſont flexibles, ils ſont d'un jaune orangé.

Les nageoires de derriere les ouies *L*, ſont de grandeur médiocre, rayonnées & d'un jaune-pâle ; celles du ventre *M* ſont plus petites & d'un blanc-ſale : les unes & les autres ſont terminées en pointe. Laileron de la queue *I K*, eſt aſſez grand, fourchu, il eſt jaune & gris vers ſon articulation, & noirâtre à ſon extrémité.

Ces poiſſons vivent d'œufs de poiſſon, d'inſectes marins & de petits poiſſons : ils ſont aſſez bons à manger ; & comme ils vont en troupe nombreuſe, on les prend avec les faines.

Article Sixieme.

Du Dos de Bannette.

Le poiſſon qu'on nomme ainſi à la Guadeloupe, & que nous avons repréſenté, *Pl. XII*, *fig.* 2, eſt ſaxatile ; il ſe tient le jour entre les rochers, & la nuit il approche du rivage, où on le prend à la ſaine & avec des naſſes : ſa chair eſt très-blanche, ſucculente & de bon goût ; il ſe nourrit de petits cruſtacées, d'œufs de crabe & de frai de poiſſon ; on dit qu'il ſuce les madrepores, les lithophytes, & les autres productions de la mer.

Il y en a qui ont juſqu'à deux pieds de longueur ; le dos & le ventre étant courbés en ſens contraire, le corps à la forme d'un œuf, dont le gros bout eſt du côté de la tête, qui forme un arrondiſſement en approchant du muſeau qui eſt un peu pointu. Son corps eſt comprimé ſur les côtés ; ſes yeux ſont aſſez grands, la prunelle eſt noire, l'iris tire au jaune ; le deſſus des yeux eſt gris-noirâtre ; entre les yeux & les narines, il y a une petite tubéroſité, comme une eſpece de corne ; l'opercule des ouies eſt écailleux ; le grand aileron du dos eſt formé de rayons épineux, ſur-tout ceux du côté de la tête, qui ſont plus gros que ceux de la queue ; les rayons de l'aileron de derriere l'anus ſont moins durs.

L'aileron de la queue eſt fourchu & flexible ; les nageoires de derriere les ouies ne ſont pas fort grandes, & ſe terminent en pointe ; celles de deſſous le ventre ſont encore plus petites. La couleur du poiſſon du côté du dos eſt gris noirâtre, avec des reflets

ſlets jaunes : ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre qui eſt d'un gris blanchâtre tacheté de jaune.

Le muſeau eſt dur & oſſeux, la gueule petite & garnie de dents : on apperçoit au-deſſus du muſeau deux éminences ou tubéroſités ſemblables à celles que nous avons dit qui étoient entre les yeux & les narines ; entre ces deux protubérances on découvre une gouttiere jaune au milieu & rougeâtre ſur les bords : on voit à la figure 2, *Pl. XII*, que les raies latérales font un contour ſingulier en approchant des yeux.

Article Septieme.

Du Porte-Lancette.

Ce poiſſon, *Pl. XII*, *fig.* 3, ayant le dos & le ventre très-voûtés, la forme de ſon corps eſt preſque ovale, & un peu approchant de celle des eſpeces de Demoiſelles repréſentées *fig.* 2 *&* 3 de la Planche XIII : on lui donne le nom de *Porte-Lancette*, parce qu'il a vers la queue & de chaque côté, une épine mobile *A* adhérente à une membrane, & comme elle eſt en forme de dard, on l'a comparée à la pointe d'une lancette. Les lignes latérales ſerpentent non-ſeulement du côté de la tête, comme au dos de Banette, mais encore dans toute leur longueur. La queue eſt échancrée en arrondiſſement, & cet aileron a une couleur de biſtre, avec quelques reflets jaunes. Les rayons de l'aileron du dos qui s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, ſont plus piquants du côté de la tête que vers la queue : cet aileron eſt noirâtre du côté qui tient au corps, & couleur de biſtre au côté oppoſé.

L'aileron de derriere l'anus qui eſt noirâtre eſt formé de quelques rayons épineux, & d'un beaucoup plus grand nombre de flexibles.

Les nageoires de derriere les ouies ſont brunes, celles de deſſous la gorge ſont d'un brun plus foncé ; les unes & les autres ſe terminent en pointe.

Sa gueule eſt petite, & néanmoins garnie de dents aſſez fortes & très ſerrées les unes contre les autres.

Les yeux ne ſont pas grands, l'iris eſt comme de l'or bruni, & la prunelle noire.

La couleur générale de ce poiſſon eſt de biſtre qui s'éclaircit en approchant du ventre ; les parties qui avoiſinent les ouies ſont violettes & olivâtres.

Ce poiſſon fournit un mêts peu eſtimé, car il répand une huile dont l'odeur eſt encore plus inſupportable que celle de la Vieille de la Guadeloupe ; il a plus d'un pied de longueur. Il eſt fort commun à la Guadeloupe : on le prend avec la ſaine & à la naſſe.

Il ſe nourrit de frai de poiſſon, d'algue, & de petits cruſtacées. On ne croit pas que ſa chair ſoit fort ſaine.

Article Huitieme.

De l'Acarauna du Bréſil, ou *Veuve Coquette de l'Amérique.*

Le poiſſon qu'Edouard nomme *Acarauna*, & qui m'a été envoyé de la Guadeloupe ſous le nom de *Veuve Coquette*, n'a aucune reſſemblance avec l'Acarne de Rondelet, non plus qu'avec les Pagres ; mais par la deſcription que je vais donner de ce poiſſon, *Pl. XIII*, *fig.* 1, on appercevra qu'il eſt de la famille des *Sparus* ; car il eſt applati ſur les côtés, principalement vers la queue *B*. Sa gueule *A* eſt petite, garnie de dents fines & aſſez longues ; il eſt comme emmuſelé d'un anneau brun *K* ; l'ouverture des narines *L*, eſt près des yeux, qui ſont ronds, leur prunelle eſt noire, & l'iris rouge-orangé.

L'opercule des ouies eſt formé de pluſieurs plaques dures, & accompagné de deux forts aiguillons *C*.

Les nageoires branchiales *F*, à un poiſſon de ſix pouces & demi de largeur totale *A B*, ont environ quinze lignes. Ce poiſſon a près de quatre pouces de largeur vers la tête ; ſa gorge eſt pendante & forme avec la poitrine comme le jabot des oiſeaux ; le front fait un plan fort incliné ; les nageoires pectorales *G* ſont petites : l'aileron du dos *D E* commence immédiatement derriere la tête, & s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue : à cet endroit les rayons ſont une fois plus longs que du côté de la tête.

L'aileron de derriere l'anus *H I*, eſt précédé de trois aiguillons ; & ſe termine comme celui du dos ; celui de la queue eſt de médiocre grandeur, peu arrondi, & preſque coupé quarrément à ſon extrémité. Les

nageoires branchiales & la partie du corps qui eſt du côté de la tête, ſont d'un blanc plus ou moins ſale ; les nageoires pectorales ſont brunes auprès de leur articulation ; l'aileron du dos eſt blanchâtre du côté de la tête, & brun en approchant de la queue : le corps du poiſſon à cet endroit eſt pourpre foncé, les écailles ſont dures, & avec la loupe on apperçoit des traits qui partent de la partie des écailles recouverte par les autres, & aboutiſſent au bord de la partie apparente.

Aux endroits où le corps eſt brun, on ne voit point de lignes latérales.

On voit par cette deſcription que ce poiſſon eſt de la famille des *Sparus*, quoique la forme de ſon corps ſoit très-différente de la plûpart de ceux qui la compoſent.

Article Neuvieme.

Des Demoiſelles de la Guadeloupe.

Voila encore deux poiſſons qui ont des formes bien différentes des autres, & qu'on nomme en Amérique *Demoiſelles*, parce que leur vêtement très-brillant, eſt orné de bandes qui ſemblent des galons ou des rubans très-artiſtement diſpoſés. C'eſt M. Barbotteau qui m'en a envoyé la deſcription avec de très-beaux deſſins que j'ai fait graver ſur la Planche XIII ; *fig.* 2 *&* 3. Entre cinq eſpeces de *Demoiſelles* que m'a envoyé M. Barbotteau, je me contente d'en décrire deux ; ce qui ſera ſuffiſant pour donner une idée de ces poiſſons qui ne ſont pas de nos mers, d'autant que ces cinq eſpeces ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure. La Demoiſelle d'Amérique qu'on nomme *Onagre* ou *Zebre*, *Pl. XIII*, *fig.* 3, a le corps bigarré de gris, de blanc & de noir ; outre les raies courbes qui ſont en quelque ſorte le fond de ſon vêtement, le corps du poiſſon eſt entouré de trois ou quatre grandes bandes circulaires de couleur gris-de-ſouris, qui ont de petits reflets comme nacrés ; la tête eſt petite & couverte d'écailles ; le muſeau *A*, qui eſt tirant au noir, eſt un peu recourbé vers le haut ; la gueule eſt petite, les mâchoires ſont hériſſées de petites dents ; les yeux *I* ſont aſſez grands, vifs & bordés de cercles de différentes couleurs ; les narines ſont doubles & arrondies ; les opercules des ouies ſont argentés : les rayons de l'aileron du dos du côté de la tête ſont durs & piquants ; ceux du côté de la queue ſont flexibles, menus & fort rapprochés les uns des autres ; du côté de l'attache au corps, ils ſont gris-foncé, tirant au noir & s'éclairciſſent vers leurs extrémités.

L'aileron de derriere l'anus, aſſez ſemblable à celui du dos, eſt formé de rayons ſouples, excepté les trois premiers du côté de l'anus, qui ſont piquants.

L'aileron de la queue qui n'eſt pas fourchu eſt traverſé par des bandes plus ou moins brunes, & à ſon inſertion au corps il a des mouchetures très-ſenſibles.

Les nageoires ſont formées de rayons ſouples ; celles de derriere les ouies ſont blanchâtres, & celles de deſſous la gorge tirent au noir.

La Demoiſelle nommée *Griſette*, *fig.* 2, tire ſon nom de la couleur dominante de ſes écailles ; mais ſon corps eſt orné de quantité de bandes ou de rubans fort artiſtement diſperſés ; en outre, il y a une bande noire qui entoure la tête, & qui paſſe ſur les yeux.

On apperçoit de chaque côté, près la naiſſance de l'aileron de la queue, une tache ronde, noire, & entourée d'un cercle blanc *C* ; ſa tête, ſes yeux *L*, ſa gueule *A*, ſes écailles, ſes ouies, l'aileron *D E* du dos, celui *H I* de derriere l'anus, celui *E* de la queue, les nageoires de derriere les ouies *F*, & celles *G* de la poitrine, ſont, comme on l'apperçoit à la figure, aſſez ſemblables à ces mêmes parties du *Zebre*, excepté que les teintes griſes ſont plus claires à la Griſette, & que le noir dégénere en olivâtre.

Article Dixieme.

Du Poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline ; en Anglois, Ribband-Fish.

Les poiſſons galonnés que M. Barbotteau m'a envoyés de la Guadeloupe, & dont je viens de parler, m'ont engagé à dire quelque choſe du poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline, dont on trouve la deſcription dans Edouard, quoiqu'exactement parlant, il ne dût pas être compris dans la quatrieme Section, attendu qu'il paroît avoir deux ailerons ſur le dos. Cet Auteur dit que ce poiſſon que nous avons repréſenté ſur la Planche X, *fig. 6*, n'a guere plus de ſept pouces de longueur *A B*, & environ deux pouces & demi dans ſa plus grande hauteur verticale *C D* : il a le deſſous de ſon corps ſur un même plan ou tout droit, depuis le bout du muſeau juſques aſſez près de la queue ; le dos au contraire forme un arc conſidérable : la machoire ſupérieure *A* eſt plus longue que l'autre *E* ; la gueule eſt bien fendue ; elle ne paroît pas garnie de dents. Le dos très-voûté, comme nous l'avons dit, eſt brun, garni d'un grand aileron *C P* : les côtés ſont très-applatis & d'une couleur moins foncée que le dos ; le ventre eſt d'une couleur encore plus claire ; derriere les opercules des ouies eſt une nageoire ovale *F* ; il y en a deux pareilles à la poitrine *D G*, & vers la moitié inférieure du ventre près de l'anus, un petit aileron qui eſt à peu-près de même forme & grandeur que les nageoires ; les mâchoires ſont bordées de levres : ſur le nez eſt une tache noire, oblongue *I K*, entre laquelle & les yeux, on apperçoit de chaque côté une narine à peu près ronde. L'œil eſt rond, la prunelle noire, l'iris orangé : une bande noire *L M* entoure toute la tête en paſſant par-deſſus les yeux, dont elle n'égale pas tout-à-fait le diametre : vers le commencement du dos, s'éleve une eſpece de crête *N O*, qui a la forme de la lame d'une faux ; elle eſt brune, haute d'environ trois pouces, large de huit lignes à ſa baſſe, & frangée ſur ſa longueur du côté du dos ; auprès de cette crête, on apperçoit une bande *N O*, auſſi large que la baſe de la crête qui deſcend obliquement ſur les côtés, & ſe prolonge juſqu'au bout de l'aileron de la queue, diminuant inſenſiblement de largeur ; elle eſt noire, liſérée de blanc.

Entre la bande *L M* & celle *N B*, on voit une troiſieme bande qui paſſe ſur les articulations des nageoires branchiales, & aboutit aux nageoires *G D* de deſſous la gorge.

Ces nageoires ſont brunes, ainſi que l'aileron de la queue qui eſt à peu-près ovale.

CHAPITRE VI.

Additions & Corrections à ce qui a été compris dans les ſeconde, troiſieme & quatrieme Sections de l'Hiſtoire Générale des Pêches & des Poiſſons.

Desirant rendre l'Ouvrage que je publie ſur les Pêches le moins défectueux qu'il me ſera poſſible, je me fais un plaiſir de publier par Addition les connoiſſances que j'ai pu acquérir ou par mes recherches particulieres, ou par les ſecours que m'ont procuré mes Correſpondants. Je commence par ce qui regarde la ſeconde Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons de la famille des Saumons, pag. 232.

Du Salmarin, Salmarinus. *Salvian &c.*

Suivant cet Auteur, ce poiſſon eſt commun aux environs de Trente en Italie, & rare par-tout ailleurs. Par le peu que nous dirons de ce poiſſon que je n'ai pu me procurer, il eſt douteux ſi on doit le mettre au nombre des Saumons ou des Truites.

Il a la tête arrondie, le muſeau court, la gueule petite, garnie de petites dents; la queue large & fourchue, les écailles petites, les ailerons & les nageoires rouges; le corps du poiſſon eſt blanc, tirant un peu au jaune vers le dos, & au rouge en approchant du ventre; par-tout il eſt tacheté de rouge: il ſe plaît dans les rivieres ou les lacs, & cherche à ſe fourrer entre les pierres pour éviter la chaleur; les plus gros ne peſent pas plus de deux livres.

J'ai été engagé à dire quelque choſe de ce poiſſon, parce qu'on aſſure que ſa chair eſt délicate, de bon goût & ſaine; enfin qu'il paſſe pour excellent, & qu'il eſt fort recherché.

Addition à ce qui regarde les Truites, même Section.

Quoique je me ſois beaucoup étendu ſur l'hiſtoire des Truites, je puis ajouter que pluſieurs Auteurs prétendent qu'il y a beaucoup de Truites ſaumonnées dans le pays de Zurich; mais je doute que ce ſoit le même poiſſon dont nous nous ſommes occupés; car les Auteurs diſent que les Truites de Zurich ont ſur le dos un aileron formé par quatorze rayons épineux; & celles que nous connoiſſons n'ont ſur le dos qu'un petit aileron formé de rayons ſouples.

D'autres diſent que les Truites ſaumonnées ſont plus grandes que celles à chair blanche; ce qui pourroit faire penſer que la chair devient rouge lorſque les poiſſons vieilliſſent; mais j'ai pêché dans les mêmes rivieres des Truites à chair blanche, & d'autres à chair ſaumonnée qui étoient d'une même groſſeur & qui paroiſſoient du même âge.

Les Voyageurs aſſurent avoir trouvé dans des pays fort éloignés, des Truites de différentes eſpeces; mais comme ils ne les font conſiſter que dans la différence de leurs couleurs, je préſume que ce ne ſont que des variétés dont nous avons en France quelques exemples.

On voit ſur les côtes de Flandres, en Hollande, & ſur les bords de la Mer Caſpienne, un poiſſon qu'on nomme *Hautin*, & qu'on peut rapporter à la Truite. Ce poiſſon eſt aſſez bon, on en ſale, pour en faire un objet de commerce.

Addition à ce que j'ai dit des Ombres, Umbres *ou* Ombles, *pages 217 & ſuivantes, & que j'ai fait graver ſur la Planche III de cette ſeconde Section.*

Je remarquerai d'abord que l'Ombre-Chevalier du lac de Geneve, *fig.* 3 de cette Planche, ayant été deſſiné ſur le ſec, n'eſt pas repréſenté auſſi charnu qu'il le devoit être.

Depuis l'impreſſion de cette Section, j'ai reçu du Dauphiné un poiſſon qu'on nomme au Pont de Beauvoiſin & aux environs, *Omble-Dorade*: je l'ai fait deſſiner avec ſoin; mais comme, à la groſſeur près, ainſi qu'à la variété des couleurs qu'on ne peut exprimer dans un deſſin, il reſſemble fort au Lavaret, j'aurai recours à la gravure de ce poiſſon *Pl. XIV*, *fig.* 1, pour la deſcription de l'Omble-Dorade, ayant ſeulement ſoin de faire remarquer les différences que j'ai cru appercevoir entre ces deux poiſſons.

On ne pêche cet Omble que dans le lac de Saint Pierre de Paladru, ſitué à ſix lieues de Grenoble, dans le Comté de Clermont, dont les eaux ſe déchargent dans l'Iſere. On en fait la pêche en deux ſaiſons; ſavoir, dans le mois de Février & dans Octobre. Voici la deſcription de celui

celui qu'on m'a envoyé. Sa longueur totale *A B* étoit d'un pied ; ſa plus grande largeur en *C D*, étoit de deux pouces neuf lignes.

En *E* qui eſt l'extrémité des opercules des ouies, & l'articulation de la nageoire branchiale, la largeur verticale étoit de deux pouces quatre lignes ; de *A* en *C* cinq pouces, & de *A* en *D*, quelques lignes de plus ; de *A* à l'anus *F*, ſept pouces trois lignes ; immédiatement derriere étoit le commencement de l'aileron du ventre.

De *A* à l'appendice charnu *G*, huit pouces quatre lignes. On voit que ce poiſſon eſt de la famille des Saumons, & un vrai Omble ; on ajoute l'épithete de *Dorade*, parce qu'au ſortir de l'eau il a des couleurs qui approchent de la beauté de la Dorade d'Amérique ; l'automne, ſa couleur dominante eſt d'un azur très-brillant, & le printemps elle eſt d'un verd changeant.

Ce poiſſon eſt excellent, &, comme la Truitte, il ſe conſerve pluſieurs jours bon à manger.

Belon ne veut pas que l'on confonde l'Umbre avec l'Umble : il dit que l'Umble n'a point les taches qu'ont d'autres poiſſons de ſon genre, Saumons, Truittes, Tacons, &c. L'Umble eſt de couleur plus argentée que l'Umbre : on apperçoit, comme à tous les poiſſons de la famille des Saumons, un apendice charnu entre l'aileron du dos & celui de la queue : il a des dents aux mâchoires & ſur la langue. Belon repréſente la tête plus allongée, & le muſeau plus pointu à l'Omble qu'au Lavaret : c'eſt tout le contraire à l'Omble que j'ai reçu du Lac de Paladru, & au Lavaret qui m'a été envoyé du lac de Bourget.

Additions à ce que j'ai dit du Lavaret, à la ſeconde Section, page 233.

En parlant du Lavaret à l'endroit cité, j'ai prévenu que je n'avois point vu ce poiſſon, & que ce que j'en diſois étoit principalement ſur ce que m'en avoit écrit M. de la Tourrette, qui lui-même ne le connoiſſoit que ſur ce que lui avoit marqué un de ſes Correſpondants. Depuis ce tems, en ayant reçu un bien conditionné qui avoit été pêché dans le lac du Bourget que le Rhône traverſe, & qui eſt ſitué à deux lieues de Chambery & douze de Geneve, je l'ai fait deſſiner exactement de grandeur naturelle, *Pl. XIV, fig.* 1, ce qui met à portée de connoître que ce poiſſon eſt du genre des Saumons, & qu'il a de la reſſemblance avec l'Umble-Dorade du lac de Paladru ; à cela près qu'il a le corps un peu plus effilé, & le muſeau un peu plus pointu : voici quelques-unes de ſes principales dimenſions.

Longeur totale *A B*, onze pouces ; de *A* à l'articulation *E* des nageoires branchiales, deux pouces ; de *B* en *G*, ſept pouces ſix lignes ; de *A* en *F*, ſept pouces 3 lignes ; largeur verticale à l'à-plomb de *C*, deux pouces huit lignes ; en *G F*, un pouce ſix lignes.

Additions à ce que nous avons dit de la Carpe d'eau douce, Cyprinus fluviatilis : *troiſieme Section*, page 509.

Pluſieurs Auteurs voyant que preſque toutes les Carpes ont, en quelque ſaiſon qu'on les pêche, les unes des œufs, & les autres de la laite dans le corps, en ont conclu que les Carpes frayoient toute l'année. Je n'objecterai point qu'on trouve quelques Carpes qui ne contiennent ni œufs ni laite, & qu'on nomme *Brehaignes* ; mais ce qui peut faire croire qu'elles ont, comme les autres poiſſons, des tems fixés où elles jettent leur frai, peut-être dans les mois de Mai & d'Août, &c. c'eſt que dans certaines ſaiſons les Carpes femelles quittent le milieu des étangs pour gagner les bords où il y a de l'herbe, & qu'elles y ſont ſuivies par les mâles ; de plus, il eſt généralement reconnu que dans la ſaiſon où l'on penſe qu'elles frayent, elles ſont malades, ſouffrantes & moins bonnes à manger que dans les autres mois de l'année, ce qui ne ſeroit pas ſi elles frayoient tous les mois.

Les Carpes qu'on prend dans un bon fond, point vaſeux, & d'une moyenne groſſeur, ſont eſtimées un des meilleurs poiſſons d'eau douce ; je dis d'une moyenne groſſeur, car les petites étant remplies d'arêtes, ſont un manger très-déſagréable, & les très-vieilles Carpes, extraordinairement groſſes, comme ſont celles de Pontchartrain, ne ſont pas agréables à manger : mais entre les Carpes d'une bonne groſſeur, les connoiſſeurs eſtiment particuliérement celles qu'on a pris dans des rivieres d'eau vive, celles du Rhin, par exemple : & à l'égard de celles d'étangs, on fait un cas ſingulier de celles de l'étang de Camieres près Boulogne ; & on parle de Carpes ſingulieres qu'on prend dans une piece d'eau qui eſt dans le Parc d'Armainvilliers, à trois lieues de Brie ; ces Carpes, fort grandes, ſont excellentes & très-belles, car leurs écailles ſont bordées d'un rouge très-vif.

J'ai parlé à la troiſieme Section de pluſieurs variétés qu'on obſerve dans la couleur des Carpes, de celles qui ſont rouges, de celles à miroir & de celles qui, en vieilliſſant, deviennent blanches : je n'ai garde d'entreprendre de faire une énumération de toutes ces variétés ; je dirai ſeulement qu'il y en a dont la couleur générale eſt d'un rouge-pâle, tirant à l'orangé ; les ailerons, les nageoires & les barbillons que

les Carpes ont au muſeau, ſont d'un fort beau rouge ; les yeux ſont grands, l'iris couleur d'or, & la prunelle noire ; les lignes latérales ſont droites & formées par des traits noirs qui ont chacun à peu-près une ligne de longueur, & qui partent de la baſe d'une écaille.

On prend dans le Danube un poiſſon fort bon qu'on nomme *Zendel*, qui, par ſa groſſeur & la forme de ſon corps, reſſemble à la Carpe ; mais dont la chair tient beaucoup de la Truitte ſaumonnée.

Le lac de Lauſanne fournit un poiſſon nommé *Vangeron*, qu'on dit reſſembler tellement à la Carpe, que quelques-uns prétendent qu'il en eſt une variété.

Suivant les Voyageurs, on trouve beaucoup de groſſes Carpes, & d'un goût excellent dans la riviere du Sénégal : ils regardent comme une très-grande Carpe le poiſſon qu'on nomme *Sezan* dans le Volga. Ils diſent encore que les Carpes ſont communes au Cap de Bonne-Eſpérance ; mais qu'elles ſont petites & pas fort bonnes. Il y a auſſi beaucoup de Carpes à la Chine ; celles de la riviere d'Urſon ſont de groſſeur médiocre, & pas fort recherchées ; mais on pêche dans l'eſpace de quinze ou vingt lieues au-deſſus & au-deſſous de la Ville nommée *Part-techeu* dans le fleuve Wang-ho, l'eſpece de Carpe nommée en Chinois *Chi-va-ly-yu*, dont la chair eſt fort graſſe & délicate ; on en porte beaucoup l'hiver à Pekin pour l'Empereur & les Grands de ſa Cour, auxquels les Mandarins de la Province en font préſent.

Nous regardons la laite de la Carpe comme un mets fort délicat qui entre dans quantité de ragoûts ; mais en Italie, les œufs dont nous faiſons peu de cas, ſont achetés très-cher par les Juifs pour en faire du Caviat rouge, attendu que leur loi leur interdit le Caviat fait avec les œufs d'Eſturgeon, qu'ils regardent comme un animal immonde, parce qu'il n'a point d'écailles.

J'ai amplement parlé à la premiere Partie des différentes induſtries qu'on emploie pour prendre des Carpes & d'autres poiſſons avec les haims, le harpon, la fouanne, les carreaux, filets à manche, &c. Mais on parvient à raſſembler les Carpes en un endroit en leur préſentant des appâts ; cet endroit eſt entouré de pieux qui excédent la ſurface de l'eau de pluſieurs pieds ; on attache la tête d'un filet à ces pieux, & on retrouſſe le pied du filet ſur des chevilles qui entrent fort à l'aiſe dans des trous qu'on a fait à ces pieux, un peu au-deſſus de la ſurface de l'eau : quand on veut prendre le poiſſon qui s'eſt raſſemblé dans cette enceinte de pieux, on tire très-promptement de leur trou, toutes les chevilles qui ſoutiennent le filet, & au moyen des plombs, le pied du filet tombe au fond de l'eau : les Carpes ne pouvant ſortir de l'enceinte, on les prend facilement.

Additions à ce que j'ai dit du Brochet, Lucius, *à la premiere Partie, troiſieme Section, page* 41, *à l'occaſion des étangs ; & à la ſeconde Partie, troiſieme Section, page* 522.

Le Brochet eſt extrêmement vorace ; j'ai rapporté aux endroits cités des faits qui le prouvent. J'ai vu un gros Brochet en avaler un à peu-près d'un tiers de ſa groſſeur : ces deux Brochets avoient été dépoſés dans un baquet plein d'eau, en attendant qu'on les apprêtât. J'ai dit qu'un Brochet-Carreau m'avoit mangé une trentaine de jolies Carpes que j'avois miſes dans un vivier au commencement du Carême, & que le Brochet s'étoit trouvé ſeul, quand on le pêcha après la Quaſimodo. J'ajouterai à cela qu'un Anglois rapporte, qu'ayant pris un Brochet qui peſoit trente-cinq livres, il le donna à un Lord qui le fit mettre dans un canal de ſon jardin, où il y avoit quantité de diverſes eſpeces de poiſſons qui lui fourniſſoient de la nourriture en abondance. Environ un an après, ayant fait mettre le canal à ſec, on ne trouva plus que le Brochet avec une groſſe Carpe qui peſoit neuf à dix livres, & qui étoit mordue en pluſieurs endroits : on remitle même Brochet dans le canal avec quantité de différentes eſpeces de poiſſons ; il les dévora tous en moins d'un an ; & les Jardiniers s'étant apperçus que le brochet faiſiſſoit par les pattes des canards qui nageoient ſur l'eau de ce canal, & que les tirant à fond, il les mangeoit, on lui jetta des Corneilles, des Pies & d'autres oiſeaux de peu de conſéquence, qu'on tuoit à coups de fuſil : comme il s'accommodoit de tout ce qu'on lui préſentoit, on lui jetta des tripailles de boucheries qu'il dévora ; mais ne lui en ayant pas fourni ſuffiſamment, il mourut.

Voilà des preuves bien convaincantes de le voracité du Brochet, & qu'il dévore ſes ſemblables ; néanmoins il y en a qui prétendent, je ne ſai pas ſi c'eſt après des obſervations bien ſuivies, que les mâles épargnent les femelles de leur eſpece : quelques-uns, au contraire, prétendent que les Brochets ſont très-friands des œufs que jettent les femelles, & que les femelles s'écartent pour faire leur ponte, afin de ſouſtraire leurs œufs à la voracité des mâles ; cela eſt difficile à concevoir : car, ſuivant le ſentiment le plus généralement adopté, les mâles, pour féconder les œufs, ſuivent les femelles qui font leur ponte : les femelles ne peuvent donc pas faire leur ponte en cachette ; & pourquoi les mâles ne dévoreroient-ils pas les œufs dont

on dit qu'ils ſont ſi friands. Pour éluder cette difficulté, quelques Naturaliſtes ont avancé, contre toute apparence, que les œufs des Brochets étoient fécondés par des Tanches: il ſeroit plus vraiſemblable de penſer que, comme une femelle contient 140000 œufs, une partie de ſa ponte échapperoit à la voracité des mâles: mais ne nous arrêtons pas plus long-temps à ces conjectures; occupons-nous d'autres objets.

Nous avons repréſenté à la troiſieme Section de la ſeconde Partie, les mâchoires d'un Brochet pour faire voir combien ſes dents ſont redoutables: ſuivant Geſner, la morſure du Brochet eſt venimeuſe; je ne puis en convenir; mais comme ſes dents ſont fortes & crochues, il a peine à les dégager du corps qu'il a ſaiſi, & quand elles ont piqué un tendon ou un fort rameau de nerfs, il en réſulte une plaie très-douloureuſe, difficile à guérir, quoiqu'il n'y ait point de venin; c'eſt pour éviter ces fâcheuſes morſures que les Pêcheurs faiſiſſent les Brochets par les yeux.

Les ſentiments ſont partagés ſur la durée de la vie des Brochets: quelques-uns la bornent à dix ans; Bacon la fixe à 40; Geſner rapporte qu'en 1449 on prit en Suede un Brochet qui avoit un anneau qui indiquoit que ce poiſſon avoit plus de deux cents ans. Je penſe qu'il faut regarder tout ce qu'on a dit ſur la durée de la vie des Brochets, comme des choſes qui ont paru probables à ceux qui les ont avancées; mais qui ne produiſent pas une entiere conviction.

Outre ce que nous avons dit ſur les différentes façons de pêcher les Brochets, on prétend, & cela paroît aſſez vraiſemblable, qu'on en prend au miroir, en quelque façon, comme on prend les alouettes; pour cela, par un beau jour, on réfléchit dans un endroit la lumiere du ſoleil avec un miroir; les Brochets ſe raſſemblent entre deux eaux à l'endroit où la lumiere eſt réfléchie, & on peut employer différents moyens pour les prendre: en ſe promenant doucement pendant les mois d'Avril, Mai, Juin & Juillet, lorſque le Ciel eſt ſerein, le long d'un ruiſſeau, on apperçoit quelquefois des Brochets immobiles qui paroiſſent endormis; il y a des Pêcheurs qui ont l'adreſſe de les ſaiſir par les ouies avec un fort collet formé de pluſieurs crins qu'on attache au bout d'une perche; & ce qu'il y a de ſingulier, c'eſt que lorſqu'un poiſſon n'eſt pas ſitué convenablement, les Pêcheurs le font changer de ſituation en le touchant doucement avec le bout de la perche; car ce tact ne les effarouche pas, pendant que le moindre bruit les fait fuir comme un trait. On pêche les Brochets avec les bricolles, des lignes dormantes, à la perche volante, &c. Toutes ces induſtries ſont détaillées à la premiere Section de la premiere Partie; on ſe ſert volontiers d'haims à double croc, qu'on empile avec du fil de laiton, pour que les dents du Brochet qui ſont très-fortes, ne les coupe pas.

On prend de fort bons Brochets dans les grands fleuves qui ont un cours rapide, le Rhône, la Loire, la Seine, la Moſelle; mais ils n'y ſont pas en grande quantité: on en trouve en beaucoup plus grand nombre dans les petites rivieres d'eau très-vive; mais ce ne ſont que des Brochetons: il eſt vrai que les gens délicats les préférent aux gros Brochets d'étangs.

Quoique le Loiret près Orléans ſoit une petite riviere d'eau très-vive à la vérité, & qui ſe jette dans la Loire à peu de diſtance de ſa ſource, on y prend des Brochets excellents, dont quelques-uns peſent quinze ou vingt livres: on y en prend toute l'année; mais la pêche la plus abondante eſt le Carême.

On voit dans un Journal encyclopédique du mois de Mars 1776, que dans un grand lac d'Allemagne, qu'on nomme *Zirchnitzerſée* ou *Czirchnitzerſée* dans la baſſe Carniole, on y prend des Brochets qui peſent juſqu'à 70 liv. mais les gens délicats préférent, comme nous venons de le dire, les Brochets de moyenne taille aux gros qu'on nomme *Carreaux*, & ſur-tout ceux qu'on prend dans des eaux vives & courantes, à ceux d'étang qui ont la chair molle & fade, à moins que l'eau de l'étang ne ſoit renouvellée par quelque courant d'eau; & les plus mauvais ſont ceux qu'on prend dans des eaux dormantes & vaſeuſes.

Au reſte, on trouve des Brochets en beaucoup d'endroits: l'Hiſtoire des Voyages dit, Tome III, qu'on en prend dans la riviere d'Iſſini: dans le Tome IV, qu'on en trouve dans les deux principales rivieres qui traverſent le Royaume de Juida; au moins, eſt-ce un poiſſon à écailles blanches, qu'on dit être un Brochet. Dans le Tome VIII, il eſt dit qu'on en trouve dans la riviere de Chine, qu'on nomme *Urſon*; & que le poiſſon qu'on nomme *Camas* au Japon, eſt un Brochet.

Dans tout ce que nous venons de dire, il s'agit des Brochets fluviatiles, qui ne quittent point les eaux douces, à moins que la violence des courants n'en entraîne dans les eaux ſaumâtres qui ſont à l'embouchure des rivieres, & l'on aſſure qu'ils y maigriſſent: néanmoins ſuivant l'Hiſtoire générale des Voyages, Tome V, on ne trouve le Brochet au Cap de Bonne-Eſpérance, que dans l'eau ſalée; il reſte à ſavoir ſi c'eſt le même poiſſon que nous nommons *Brochet*: il eſt vrai qu'on dit qu'il reſſemble entiérement à ceux d'Europe, excepté qu'il eſt d'un jaune foncé; d'ailleurs ce poiſſon

eſt fort recherché. Au Tome II, de la même Hiſtoire, il eſt dit que le Brochet de mer eſt abondant aux côtes de l'île Timor; mais on ne dit rien qui établiſſe quel eſt ce poiſſon qu'on nomme *Brochet de mer* ou *Bequet*.

Suivant Belon, le Bequet ou Brochet de mer, eſt un petit poiſſon ſaxatile qui n'excede guere la longueur de ſix doigts: il dit qu'il a à-peu-près la forme du Brochet d'eau douce, & qu'il eſt bon à manger.

D'autres ayant un ſentiment bien différent de celui de Belon, diſent que la Bécune, très-gros poiſſon, & des plus voraces, eſt le Brochet de mer.

Enfin, il y en a qui prétendent que le *Taſſart*, poiſſon des Iſles de l'Amérique, eſt le Brochet de mer; ſa chair eſt délicate. On dit qu'on le pêche ordinairement entre deux îles, dans un endroit où il y ait beaucoup de courant.

A la troiſieme Section de la ſeconde Partie, pag. 516, nous avons ſuffiſamment parlé de l'Epinoche; il n'eſt pas hors de propos d'ajouter que le poiſſon qu'on nomme *Rippe* dans le Loiret, eſt l'Epinoche: auſſi Geſner qui en parle ſous le nom de *Piſciculus aculeatus*, l'appelle en quelques endroits *Epinoche* ou *Rippe*.

Sur la Melette, Section III.

A la page 468, il eſt dit d'après Belon, que la Melette eſt le Crados ou Grados de l'embouchure de la Seine. Je ne puis en convenir, parce que les Cradosque j'ai reçus de Rouen avoient deux ailerons ſur le dos, & étoient plus gros que les Melettes que j'ai eues de Provence, qui n'avoient qu'un aileron, comme on le peut voir à la Planche XVI, *fig.* 6 de cette même Section. Ainſi on trouvera ce qui regarde le Melet & le Grados dans la Section où nous traiterons des poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos.

Sur la Caunique de l'embouchure de la Seine.

A la page 504, Section III, où il s'agit des Brêmes d'eau douce, on a parlé de la Brême proprement dite, de celle qu'on nomme *Goujonnée* ou *Gardonnée*, & d'un poiſſon qui conſine aux Brêmes, & qu'on nomme *Pleſtia* ou *Plataſne*; mais depuis, M. Bertin, qui a été Commiſſaire de la Marine à Rouen, m'a fait part d'un poiſſon qu'on nomme *Caunique* à l'embouchure de la Seine, *Planche XIV*, *fig.* 2, de notre préſente Section, qui reſſemble entierement à la Brême; à cela près qu'il eſt plus petit; car il eſt rare d'en prendre qui aient neuf pouces de longueur & quatre pouces de largeur verticale.

Additions & Corrections à cette quatrieme Section.

Dorade d'Amérique, page 65.

La Dorade que j'indique dans le Chapitre premier, pour être de l'Amérique, afin de la diſtinguer de la Daurade qui ſe prend ſur nos côtes, n'appartient pas excluſivement à l'Amérique; elle ſe trouve auſſi dans différentes parties du monde. M. Lemoyne, Commiſſaire général de la Marine à Toulon, & M. Barry jugent que cette Dorade eſt plus comprimée ſur les côtés qu'elle ne le paroît dans la figure 1, *Pl. I.*

Il faut joindre à ce qui eſt dit du poiſſon volant dans ſon article, page 7, ce qui a été rapporté ſur ce même poiſſon dans l'article de la Dorade.

Daurade de nos Côtes.

L'impreſſion de la quatrieme Section étant preſque achevée, j'ai reçu de S. Jean-de-Luz un poiſſon que M. de la Courtaudiere m'a fait parvenir. C'eſt un poiſſon de mer qu'on ne prend pas communément dans ces parages: on le pêche à l'hameçon: on le nomme chez les Baſques *Anteſſa*. Celui que m'avoit envoyé M. de la Courtaudiere avoit neuf pouces de longueur totale ſur un peu plus de trois pouces de largeur verticale. Je le pris d'abord pour une Brême de mer; mais ayant apperçu que l'intérieur de la gueule étoit pavé de dents arrondies en deſſus, je le comparai avec la deſcription que j'ai faite de la Daurade; & je le trouvai ſi exactement conforme à cette deſcription, que je fus convaincu, ainſi que ceux qui aſſiſtoient à cette comparaiſon, que le poiſſon nommé Anteſſa par les Baſques, eſt exactement la Daurade qui eſt repréſentée *Pl. II*, *fig.* 1.

Rondelet parle dans des articles particuliers des Daurades, des Sparaillons, de la Saupe, des Goujons, tous d'étang. Il dit que ces poiſſons reſſemblent fort à ceux qu'on prend au bord de la mer. Cela n'eſt pas ſurprenant puiſque, comme nous l'avons dit, ils entrent dans les étangs: ainſi ceux d'étang ou du bord de la mer, ſont les mêmes à de petites différences près, qui dépendent de ce que ces poiſſons ſont communément plus gros en ſortant des étangs que lorſqu'ils y entrent.

Sarde, page 16.

Nous ferons remarquer qu'on donne le nom de Sarde à bien des poiſſons de différentes eſpeces; par exemple, Willughby parle ſous

ſous le mot *Pelamis*, d'un Poiſſon qu'on nomme, dit-il, *Sarda*, qui eſt très-différent de la Sarde dont nous nous occupons, & qui confine au Thon.

Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, Tome II, on prend à la vue de l'île Saint Antoine, une eſpece de Chien de mer que les Anglois nomment *Shark*, que les Habitants de l'île de Sel nomment *Sarde* : c'eſt un poiſſon vorace qui n'a aucune reſſemblance avec la Sarde qui nous occupe. De plus, on peut remarquer à la Planche VII, qu'il y a de la différence dans la poſition des nageoires de la Sarde griſe, *fig.* 1, & de la Sarde rouge, *fig.* 2. Je crois que cette différence exiſte entre les deux eſpeces de poiſſons qu'on nomme *Sarde rouge*, & *Sarde griſe* qui différent l'une de l'autre à pluſieurs autres égards.

Grande Gueule, page 17.

C'eſt par erreur qu'on a coté ce Paragraphe & les ſuivants 7, 8, 9, &c. ils devroient être cotés 5, 6, 7, &c.

Saupe, page 17.

Il faut prendre garde qu'en Provence on confond quelquefois le nom de *Sopi* avec celui de *Supi*, nom qu'ils donnent à la Séche.

Vergadelle, page 17.

Indépendamment de ce qui eſt dit de la Vergadelle, page 17, M. de la Croix dit que le poiſſon qu'on nomme ſur ſes côtes *Vergadella*, eſt une eſpece de Muge peu eſtimée, qu'on nomme au Martigues *Pailleloë*. Belon dit qu'à Hieres le *Vergado* eſt ſynonyme de *Mulet*; mais il me paroît que M. de la Croix met la Saupe qu'il dit être rayée, au nombre des Muges. Cependant la Saupe dont nous parlons, n'a qu'un aileron ſur le dos, & le Mulet en a deux.

La Vergadelle, poiſſon confinant à la Saupe, ſe trouve aſſez fréquemment dans les étangs. En la conſidérant dans une poſition verticale, la Vergadelle paroît moins allongée & former un ovale plus raccourci que la Saupe. Quelques-uns l'appellent *Saupe d'étang* : néanmoins on en prend auſſi à la mer près les côtes.

Fiatola, page 17.

Rondelet fait mention de deux eſpeces de Fiatola qu'il nomme *Stromateus*. Belon appelle ce poiſſon *Callichtys*, c'eſt-à-dire, *beau poiſſon*.

Sarguet, page 18.

Ce poiſſon eſt connu ſur les côtes d'Afrique ſous le nom de *Sargo*.

Oblade, page 20.

Je ſoupçonne que l'Oblade eſt le même poiſſon qu'on nomme à Chio *Melanurus*; à Raguſe, *Occhiato*; ailleurs *Papa-Figghi*.

Brême de mer, page 22.

M. Barry croit qu'on peut encore mettre au nombre des Brêmes de mer, un poiſſon argenté qu'on prend dans la belle ſaiſon, & ſeulement dans les filets de Madrague : les Pêcheurs le regardent comme un poiſſon de paſſage.

Arrain-Gorria des Baſques, page 24.

J'ai fait imprimer à la ſuite de la Brême de mer des côtes de haute Normandie la deſcription de l'Arrain-Goria que m'avoit envoyé M. de la Courtaudiere. Ayant enſuite reçu ce poiſſon en nature & bien conſervé, j'ai été à portée de m'aſſurer que c'eſt le même qu'on nomme *Brême de mer* ſur les côtes de haute Normandie, qui eſt gravé *Planche IV, fig.* 1; de ſorte qu'il m'a paru ſuperflu de faire graver l'Arrain-Gorria.

Denté, page 25.

Rondelet dit que le Denté de Narbonne eſt le *Scarus* des Anciens.

On ſe rappellera que j'ai dit, Section IV, page 25, qu'on donne le nom de *Denté* à pluſieurs poiſſons de différentes eſpeces : j'accorderai bien à Geſner que le *Denté* ou *Synodon* confine avec les Pagres, mais non pas qu'il n'a qu'une demi-palme de longueur, & il faudroit que le Pagre qu'on veut nommer Denté, eût les dents qui le caractériſent, & qui ſont repréſentées, *Pl. VII, fig.* 9.

Pajeau ou *Pagel*, page 29.

Dampier dit que les Pajeaux ou Goulus ſuivent très-régulièrement les Tortues dans les tranſmigrations périodiques qu'elles font chaque année, de ſorte que quand les Tortues quittent un parage pour s'établir dans un autre, les Pajeaux ou Goulus diſparoiſſent auſſi, & ne reparoiſſent qu'au retour des Tortues.

Bezogo des Eſpagnols, page 30.

Le cercle rouge qui entoure la prunelle de ce poiſſon pourroit faire conjecturer que c'eſt celui que Willughby déſigne comme *Bramæ affinis*. Tous les noms qu'il lui donne déſignent la couleur rouge de ſes yeux.

Gros-Yeux du Conquet, page 31.

Je ne ſai ſi le poiſſon dont nous parlons dans ce Paragraphe n'eſt pas le même qui eſt indiqué dans l'Hiſtoire des Voyages, Tome IV, ſous le nom de *Piſcis oculatus*. Il y eſt dit qu'aux mois de Janvier, Février & Mars, les Negres de la Côte-d'Or prennent un petit poiſſon qui a de grands yeux; qu'il eſt d'une vivacité extrême: l'Auteur le compare à la Perche par la forme de ſon corps ſa couleur, & même un peu par ſon goût. Arthur penſe que c'eſt le *Piſcis oculatus* de Pline: on le prend avec des hameçons amorcés de chair puante.

Perche de mer, page 38.

Ce que nous avons dit de ce poiſſon eſt aſſez d'accord avec ce qu'en dit Willughby, page 327. M. Koehlreuter donne dans le Tome X des Mémoires de l'Académie Impériale de Péterſbourg, année 1764, page 329, la deſcription & la figure de quelques poiſſons qu'il rapporte au genre des *Percis*, qui, ſuivant l'origine du mot grec, revient à *Perca marina*.

Méru, page 38.

En faiſant attention aux rayons de l'aileron du dos dénué de membrane, j'ai cru appercevoir quelque rapport entre ce poiſſon & le *Glaucus* de Rondelet; mais j'avoue que ces rapports ſont fort éloignés.

Du Poiſſon Lune.

M. Lemoyne m'écrivit de Dieppe qu'on avoit pris dans un parc, à deux lieues de cette ville, un gros & très-beau poiſſon qui avoit été acheté par le Pourvoyeur de la Cour: cet avis m'a mis à portée d'en faire la deſcription ſuivante.

Il y en a un au Cabinet du Jardin du Roi qui a trois pieds cinq pouces de longueur totale; celle de celui dont il s'agit, étoit de deux pieds onze pouces, & ſa plus grande largeur verticale de dix-ſept pouces: ſon épaiſſeur horiſontale étant peu conſidérable, on le peut regarder comme un poiſſon demi-plat. Voici les dimenſions de quelques-unes de ſes parties: du bout du muſeau au derriere des ouies, dix pouces deux lignes; du même endroit au centre de l'œil, quatre pouces huit lignes; l'œil fort grand avoit vingt-une lignes de diametre.

L'aileron du dos avoit ſept pouces ſix lignes d'étendue; la longueur des nageoires branchiales étoit de huit pouces; celles du ventre 8 pouces deux lignes.

Ses écailles étoient petites, minces, à peine ſenſibles à la vue; elles ſont peu adhérentes à la peau qui eſt blanchâtre, tirant au gris; elles ſont d'un rouge clair, & parſemées de taches blanches: mais au ſortir de l'eau, l'or, l'argent, l'azur y brillent en différents endroits.

La tête eſt courte & arrondie, d'un beau rouge, & en quelques endroits d'un jaune couleur d'or; les nageoires & les ailerons ſont d'un beau rouge, excepté celui de la queue qui eſt preſque blanc; ſa gueule eſt grande, ſes dents preſqu'inſenſibles. Il vit aſſez long-temps hors de l'eau. La figure qui a été faite avec ſoin ſur le poiſſon même, ſuppléera à la brieveté de cette deſcription. *Voy. Pl. XV.*

Charax.

Quelques-uns diſent que ce poiſſon qui eſt de nos mers & excellent, doit être mis dans la famille des Daurades; qu'il ſe tient dans des endroits pierreux & ſablonneux; que ſa gueule eſt grande, garnie de dents ſolidement aſſujetties dans les mâchoires. J'ai cru le reconnoître entre les poiſſons qui confinent au denté; mais je me ſuis abſtenu d'en parler, en voyant que Belon range le Charax avec les Grondins, & que Geſner, qui dit que ce poiſſon eſt commun dans la Mer rouge, prétend que ſes nageoires, ainſi que les ailerons & une grande partie du corps, eſt couleur d'or, avec ſeulement à la partie inférieure du corps des bandes violettes.

Ces indications abrégées ne conviennent point au poiſſon que je ſoupçonnois être le Charax. Ainſi je remets à parler de ce poiſſon, quand j'aurai pu me procurer des connoiſſances plus certaines.

De l'Erla.

Comme on achevoit d'imprimer les Additions de la quatrieme Section, M. de la Courtaudiere m'a envoyé un petit poiſſon que les Baſques nomment *Erla* lorſqu'il eſt petit, & *Bouchougna* lorſqu'il a quinze à dix-huit pouces de longueur. M. de la Courtaudiere me marque que ce petit poiſſon a beaucoup de rapport avec le Tablarigna dont j'ai donné la deſcription, page 32; mais comme l'Erla que m'a envoyé M. de la Courtaudiere, m'eſt parvenu très-bien conditionné, j'ai été à portée de reconnoître qu'il reſſemble beaucoup au Sarguet qui eſt gravé ſur la Planche V, *fig.* 2, par la forme de ſon corps & de ſes nageoires; l'un & l'autre ont une tache noire près l'aileron de la queue, & des bandes circulaires brunes qui s'étendent du dos vers le ventre: mais je crois que l'Erla a de plus des marques noires de forme irréguliere entre l'extrémité des ouies & l'articulation des nageoires branchiales. Je ne me rappelle pas d'en avoir vu de pareilles au Sarguet. L'Erla eſt un poiſſon de mer, mais qui remonte volontiers dans les rivieres.

EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la quatrieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

FIGURE PREMIERE, Dorade d'Amérique.
Fig. 2, un écaille de ce poiſſon.
Fig. 3, poiſſon volant dont cette Dorade ſe nourrit en grande partie.
Fig. 4, Pilonneau *ou* Lagadec.
Fig. 5, Sparaillon.

PLANCHE II.

Fig. 1, la Daurade de nos Côtes.
Fig. 2, 3 & 4, les mâchoires d'une très-groſſe Daurade, vues en différentes poſitions,

PLANCHE III.

Fig. 1, Sar de Toulon.
Fig. 2, Ouariac de la Guadeloupe.

PLANCHE IV.

Fig. 1. Brême *ou* Carpe de mer.
Fig. 2, Petite Brême.
Fig. 3, le Plomb.
Fig. 4, petit Pilote de Cayenne. On trouvera ſur la Planche IX, le même poiſſon repréſenté plus en grand,
Fig. 5, le Sucet *ou* Remore.

PLANCHE V.

Fig. 1, la Caſtagnolle.
Fig. 2, le Sarguet *ou* Sargo.
Fig. 3, la Saupe, Sopi *ou* Salpa.
Fig. 4, le Courlaſſeau.

PLANCHE VI.

Fig. 1, la Vieille, Vielle *ou* Carpe de mer.
Fig. 2, le Serran de Provence.
Fig. 3, la Mendole.
Fig. 4, la Bogue.
On a repréſenté ſur cette même Planche, des morceaux d'anatomie de la Vielle.

PLANCHE VII.

Fig. 1, la groſſe Sarde griſe.
Fig. 2, la petite Sarde rouge.
Fig. 3, Raveau vert, ſorte de Scare.
Fig. 4, Perroquet de mer.
Fig. 5, autre Perroquet de mer.
Fig. 6, Canadelle.
Fig. 7, grande Grive de mer.
Fig. 8, Paon de mer.

PLANCHE VIII.

Fig. 1, la Perche Goujonnée *ou* Gardonnée.
Fig. 2, Jars *ou* Jaret brun.
Fig. 3, Pitre *ou* la groſſe Picarelle griſe.
Fig. 4, Pitre *ou* la petite Picarelle blanche.
Fig. 5, le Scare rouge.
Fig. 6, le Scare brun.
Fig. 7, Preſtre *ou* Sprat de Calais.
Fig. 8, Gros Yeux du Conquet.
Fig. 9, Mâchoire d'un Denté.

PLANCHE IX.

Fig. 1, le Méru.
Fig. 2, Parties anatomiques du Méru.
Fig. 3, le Pilote deſſiné plus en grand qu'à la Planche IV.
Fig. 4, 5 & 6, détails anatomiques du Pilote.

PLANCHE X.

Fig. 1, Poiſſon doré de la Chine, deſſiné d'après le vif.
Fig. 2, 3, 4 & 5, Poiſſons dorés de la Chine, deſſinés d'après Edouard.
Fig. 6, poiſſon rayé *ou* à rubans, deſſiné d'après Edouard.

PLANCHE XI.

Fig. 1, le Vivano de la Guadeloupe.
Fig. 2, Goret de la Guadeloupe.
Fig. 3, Vielle de la Guadeloupe.

PLANCHE XII.

Fig. 1, le Colas de la Guadeloupe.
Fig. 2, le Dos de Banette de la Guadeloupe.
Fig. 3, le Chirurgien *ou* Porte-lancette de la Guadeloupe.

PLANCHE XIII.

Fig. 1, Acarauna du Bréſil, *ou* Veuve Coquette des Iſles de l'Amérique.
Fig. 2, Griſette, eſpece de Demoiſelle de l'Amérique.
Fig. 3, Onagre *ou* le Zebre, eſpece de Demoiſelle de l'Amérique.

PLANCHE XIV.

Fig. 1, le Lavaret, ſorte de Saumon.
Fig. 2, la Caunique, petite Brême du lac de Bourget.

PLANCHE XV.

Poiſſon Lune : beau & gros Poiſſon.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux Lieux dont il eſt fait mention dans cette quatrieme Section.

A

Antoine. (Iſle de S.) Iſle d'Afrique, l'une des Iſles du Cap-Verd, la plus ſeptentrionale de toutes, 73.

Arguin. (Baie d') L'île de ce nom eſt une des îles Atlantiques ſur la côte d'Afrique, à douze lieues du Cap-Blanc, 36.

Arles, grande, belle & ancienne ville de la baſſe Provence, ſituée ſur la rive gauche du Rhône qui la ſépare du Languedoc; elle eſt bâtie ſur un rocher en pente douce, 28.

Atlantique, (Océan) nom qu'on donne à l'étendue de mer entre l'Afrique & l'Amérique : on l'appelle auſſi Océan occidental, 29.

Aunis. Voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

B

Baſques (pays des). Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Belle-Iſle. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Berre (étang de); étang d'eau ſalée de la baſſe Provence de quatre lieues de long ſur trois de large, qui a dix lieues de tour. Il communique à la mer par les canaux du Martigues & de la Tour de Bouc. Il fournit de très-bon ſel & beaucoup de poiſſon. On le nomme auſſi étang du Martigues, 19.

Biarritz, Village du pays des Baſques, dans le Labourd entre S. Jean-de-Luz & Bayonne, 11.

Biſcaye. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Bonne-Eſpérance (Cap de). Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice Géographique.*

Bourget (lac du). Lac de Savoie, dans la Savoie propre, où il reçoit la petite riviere de Laiſſe qui vient de Chambery, & ſe décharge dans le Rhône, près de Bellai. Il a quatre lieues de longueur, mais il a peu de largeur, 69.

C

Camieres (étang de). Etang près de Boulogne-ſur-mer, dans la baſſe Picardie, célebre par la délicateſſe & la groſſeur des Carpes qu'on y pêche, 69.

Canaries. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Cap Blanc. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Cap-Breton, très-ancien Bourg de Gaſcogne, au pays de Marennes, dans les Landes ſur le bord de la mer, près d'un lac à trois lieues au ſeptentrion de Bayonne, & à ſix au couchant de Dax, 29.

Chambery. Ville de la Savoie méridionale dite la Savoie propre dont elle eſt la Capitale, ſur la riviere de Laiſſe, 69.

Cherbourg, ville de baſſe Normandie, au Dioceſe de Coutances, au Nord-Oueſt de Valognes, avec un port de mer, dans lequel ſe viennent rendre deux rivieres la Divette & la Trolebec, 22.

Chine, grand Empire d'Aſie, ſitué entre le 20e & le quarante-deuxieme degré de latitude ſeptentrionale, & entre le cent dix-huitieme & le cent quarante-cinquieme de longitude, borné au Nord par la Tartarie Chinoiſe, à l'Occident par le Tibet, par l'Océan à l'Orient, au Midi par le Royaume de Tonquin, 70.

Chio, voyez *Schio.*

Congo, grand pays de l'Afrique méridionale dans la partie occidentale de l'Ethiopie, aux confins de la Guinée, ce qui l'a fait nommer la baſſe Guinée, 7.

Conquet. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique,*

D

Danube. Voyez ſeconde Partie, ſeconde Section, *Notice géographique.*

G

Guadeloupe (la). Iſle de l'Amérique, l'une des Antilles Françoiſes, ſituée entre le Continent de l'Amérique méridionale, & l'Iſle de Porto-Rico, à l'Eſt du golfe du Mexique, & au Nord de l'Amérique méridionale. Cette Iſle a dix lieues de tour, & ſe trouve à ſeize degrés vingt minutes de latitude, & à 316 de longitude, 25.

H

Hieres (étang d'). Grand étang ſalé ſitué dans le territoire de la Ville d'Hieres dans la baſſe Provence, au Dioceſe de Toulon, 11.

J

Japon. Royaume d'Aſie, compoſé de pluſieurs Iſles ſituées entre le 146e & le 159e degrés de longitude, & entre le 31e & le 41e degrés de latitude ſeptentrionale, 71.

Jean-de-Luz (Saint). Voyez ſeconde Partie, ſeconde Section. *Notice géographique.*

Illyrie. L'Illyrie comprenoit à peu-près la Sclavonie proprement dite, la Dalmatie, la Croatie & la Boſnie, 26.

Juan Fernandès (Iſle de). Iſle de la mer du Sud, d'environ deux lieues de tour, à quelque diſtance du Chili, 23.

Juda. Petit Royaume d'Afrique dans la Guinée méridionale, à l'Occident de celui de Benin, 71.

L

Lauſanne (lac de). Lac de Suiſſe à peu de diſtance

distance de la ville du même nom, & peu éloigné du lac de Geneve, 70.

M

Madere. Voyez seconde Partie, troisieme Section. *Notice géographique*,

Maldives. On donne ce nom à un amas de très-petites Isles situées en Asie au Sud-Oueſt de la presqu'Isle occidentale en deçà du Gange, 7.

Martigues. Voyez seconde Partie, troisieme Section. *Notice géographique.*

May. (Isle de) Une des Isles du Cap-Verd, située à l'Oueſt de la Guinée, vis-à-vis la côte occidentale d'Afrique, entre le 15ᵉ & le 18ᵉ degré de latitude, & le 352ᵉ & le 356ᵉ degré de longitude, 23.

Montpellier, grande & belle Ville épiscopale du bas Languedoc, à deux lieues de la mer, proche la riviere de Lez, sur le Merdanson, 25.

N

Narbonne. Ancienne & grande Ville de France dans le bas Languedoc à deux lieues de la mer, sur un canal tiré de la riviere d'Aude, 16.

O

Olonne. Ville & Port du bas Poitou dans un petit golfe, au commencement de la côte méridionale du Poitou, à l'entrée d'une petite riviere, 20.

Or. (Côte d') Contrée d'Afrique dans la Guinée, entre la côte des Dents, à l'Oueſt, & le Royaume de Juda, dont elle eſt ſéparée à l'Eſt par la riviere de Volte, 23.

P

Pekin, grande & belle Ville de Chine, capitale de la Province de Pe-tche-li, l'une des Provinces ſeptentrionales de la Chine & de tout l'Empire, 70.

Penſacole, Fort bâti ſur la baye de ce nom, dans la Floride, ſur le golfe du Mexique, 28.

Pontchartrain. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Portendic. (mer de) Nom d'un Fort bâti ſur la côte de Barbarie, au Midi du Deſert de Zanhaga, 7.

Porto-Praya, Ville d'une des Iſles du Cap-Verd, ſur la côte orientale, au Levant ſeptentrional de la Ville de San-jago, 23.

Porto Santo. Petite Iſle de la côte d'Afrique, au Nord-Eſt & près de Madere. 7

R

Raguſe. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

S

Sel (Iſle de). Iſle d'Afrique, entre les Iſles du Cap-Verd, plus occidentale que la Pointe du Lezard, en Angleterre, 73.

Senégal. Grand Fleuve d'Afrique qui ſort du lac de Maberia dans la Nigritie, 70.

Setuval. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Notice géographique.*

Schio ou *Chio.* Une des Iſles de la Turquie, d'Aſie, ſituée dans la Méditerranée, au voiſinage de la Natolie. Elle fait partie de celles de l'Archipel qu'on nomme *Sporades*, & appartient aux Turcs, 73.

Sierra-Leona. Pays d'Afrique, dans la Guinée méridional, au Nord Oueſt de la Malaguette, 23.

T

Timor. (Iſle de) Iſle de l'Océan oriental, *ou* Mer des Indes. Elle eſt au Sud des Moluques, & la plus éloignée de celles qui ſont à l'Orient de l'iſle de Java, 23.

Toulon. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

W

Wang-ho ou *Hoang.* Riviere de Chine qui prend ſa ſource dans le grand Deſert, au pays des Sifans, à l'Occident de la Chine, remonte au Nord, deſcend du Nord au Midi, coule enſuite à l'Orient, & ſe jette dans la mer, au Nord de Nankin. On l'appelle auſſi la *Riviere jaune*, 70.

Wolga. Fleuve de la grande Ruſſie, qui prend ſa ſource dans la Province de Weliki-louki ou de Rzeva, traverſe la Ruſſie d'Europe d'Occident en Orient, arroſe Caſan qui eſt de la Ruſſie d'Aſie, & ſe jette dans la mer Caſpienne au deſſous d'Aſtracan, après un cours de cinq cent lieues, 70.

Z

Zirchnitzersée. Lac d'Allemagne, dans la baſſe Carniole, au Cercle d'Autriche, vers les confins du Windiſchmarck, qui a environ ſix lieues de long & trois de large, 71.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des Noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette quatrieme Section.

A

Acarauna du Breſil, *Page* 255.
Acarne, 32.
Acarne-Alboro, 32.
Aiole, 45, 198.
Alpheſtes, 43.
Anteſſa, 9.
Aourade, 9.
Aourade de Provence, 17.
Arrain-Gorria, 24.
Arrouquero, 29.
Arrouſsëu, 21, 30.
Aurade de Provence, 17.
Aurata, 9.
Auriole, 45, 168, 198.
Auriole de Languedoc, 51.
Ayena, 36.

B

Bailleur, 37.
Beſogo, 30.
Beſougue de Biſcaye, 21.
Beſugue de baſſe Bretagne, 21.
Blade, 20.
Blanquet, 49.
Boca, 40.
Boga, 40.
Bogue de Languedoc, 40.
Bogue-Ravelle, 40.
Bouchougna, 74.
Bourſe, 215.
Bourdonnée, 9.
Box, 40.
Brama marina, 21.
Brama ſaxatilis, 29.
Brame de mer, 21.
Brelot d'Aunis, 19.
Brême, 21.
Brême de mer, 21.

C

Cagarelle, 41.
Calet, 31.
Calot, 215.
Canadelle, 52.
Cantharus, 24.
Cantheno, 24.
Canthera, 24.
Canudo, 43.
Canus *de Languedoc*, 43, 52.
Capelan, 49.
Capon, 49.
Capone, 49.
Caponi, 49.
Carlinoto, 13.
Carrouſſe de mer, 51.
Carpe de mer, 34.
Caſſe-Burgos, 19.
Caſtagno, 26, 27.
Caſtagnola de Marſeille, 27.
Caſtagnole, 26.
Cato, 51.
Caunique, 72.
Channus, 37.
Colas, 50.
Cor, 50.
Coracinus, 36.
Corbeau, 50.
Corbeau de mer, 36, 50.
Corlaſſeau, 44.
Coyau, 44.
Crabe des Baſques, 110.
Crahatte, 34.
Chromis, 108.
Cuculus ou *Rouget*, 37.
Cynædus, 44.

D

Dauphin, 5.
Daurade de nos côtes, 9.
Daurade du Languedoc, 17.
Demoiſelle, 35, 54.
Dentale, 25, 26, 27.
Dentatus, 25.
Denté, 25.
Denté de Marſeille, 25, 26, 27.
Dentillac, 25, 26.
Donzelle, 54.
Dorade d'Amérique, 5.
Dorade d'Europe, 17.
Dorados, 15.
Dos de Banette, 251.
Durdo, 50.

E

Erla, 74.
Erythrinus, 28, 29.
Eſcabetcher, 31.
Eſpargoulin, 18.

F

Fiatola, 17.
Fouilleur, 52.

G

Galli marini, 49.
Galot, 35.
Garde-côte, 44.
Garum, 41.
Garus, 41.
Gerle, 41.
Gerre, 41.
Girella, 54.
Girelle, 54.
Girolo, 41.
Gomitz ou *Goujon de mer*, 53.
Goret, 62.
Goujon de mer, 53.
Goulard, 52.
Goulu, 28, 30.
Grande-Gueule, 17.
Gremille, 40.
Griſette, 66.
Grives, 50.
Grive (grande); 51.
Grive de mer, 37.
Gros-Yeux du Conquet, 31.
Gueule rouge, 62.

H

Hepatus, 32.
Hiatula, 37.

J

Jaret, 43.
Jars, 43.
Jecorinus, 32.
Julis, 54.
Juſcle, 41.

L

Labrus Bergylta, 32, 52.
Labrus Marina, 35.
Lagadec, 20.
Lavaret, 69.
Lepras, 36.
Lonteque ou *Lontek*, 48.
Lucran, 52.

M

Marme, 33.
Marmo, 26, 33.
Mejane, 9.
Melandrin, 19.
Melanurus, 20, 76.
Mendole, 41.
Menola, 41.
Merle de mer, 37, 51.
Merlo, 51.
Merou du Cap-Breton, 32, 38.
Meru, 38.
Merula, 37.
Moine, 49.
Mombain, 62.
Morme, 33.
Mormillo, 33.
Mormo, 33.
Mormylus, 33.
Mouchicouba, 42.
Mouchou, 13.
Mourmy, 33.
Moutchourdina, 36.

N

Nigroil de Montpellier, 20.

O

Oblada de Marſeille, 20.
Oblade, 20.
Occhiado, 20, 76.
Oculata, 20.
Oilladiga de Marſeille, 20.
Onagre, 66.
Orata, 9.
Orphe, 33.
Orphus, 33.
Ouariac, 61.

P.

Pageau, 28, 29.
Pagel, 28, 29.
Pagre, 28, 29.
Pagre blanc, 28, 29.
Pajeu, 28, 29.
Pajou, 28.
Paon de mer, 52.
Paraye, 42.
Parghi, 29.
Pargo, 28.
Pavo, 52.
Perche gardonnée, 39.
Perche goujonnée, 39.
Perche de mer, 38.

Perot, 51.
Perroquet de mer, 50, 51.
Pes Carpa, 36.
Peſquits de Biarritz, 48.
Phagorio, 28.
Phagros, 28.
Phicis de Belon, 45.
Phragolino, 28.
Phycis, 46.
Picarelle, 41.
Pilonneau, 20, 78.
Pilote, 55.
Pis-ſal, 42.
Pitre, 41.
Plomb de Nantes, 93.
Poiſſon qui a rapport avec le Denté, 26.
Poiſſon volant, 17.
Poule de mer, 35.
Poumerengues, 9.
Preſtra, 49.
Prêtre, 49.
Prêtre de Biarritz, 49.
Pſittacus, 51.

R

Raſpaillon, 13.
Ravaille, 40.
Raveau verd, 48.
Ravel, 48.
Remora, 56.
Remore, 56.
Rochau brun, 48.
Rochaux, 29.
Roquaux, 50.
Roquiers, 50.
Roſe, 52.
Rouget, Cuculus, 37.
Rouſſeau, 30.
Rubellio, 28, 29.
Rutilus, 28, 29.

S

Salpa, 17.
Sanut de Marſeille, 15, 44.
Saphir, 13.
Sar de Toulon, 15.
Sarde, 16.
Sarg de Provence, 18.
Sargo, 18.
Sargo, petit Sargo noir, 18.
Sargone, 18.
Sarguet de Provence, 18.
Sargus, 18.
Sarofano, 28.
Saucanelle, 9.
Saupe, 17.
Sauqueſne, 9.
Saurel, 42, 52.
Sayre, 51.
Scarabeus, 24.
Scare, 44.
Scare, 4.
Scarus, 14.
Scarus fuſcus, 48.
Scarus ruber, 47.
Scarus viridis, 48.
Scolette, 9.
Sergat d'Olonne, 20.
Serran, 37.
Serratan, 37.
Severeau, 41.
Smaris, 42.
Soë-Kapé, 35.
Sopi, 17.
Sparaillon, 13.
Spargoil, 13.
Spargus, 13.
Sparlo, 13.
Sparlus, 13.
Sparulus, 13.
Sparus, 4.
Sperlin, 13.
Spigaro, 41.
Sprat, 49.
Sprat de Calais, 49.
Subre-Daurade, 9.
Sucet, 56.
Sucle, 41.
Synagris, 25.
Synodon, 25.

T

Tablarina des Baſques, 32, 38.
Tænia aureo ceruleo, 5.
Tambourinaire, 48.
Tañado, 24
Tanche de mer, 44, 51.
Tanna, 24, 37.
Teſtard, 52.
Tomble, 33.
Torpille, 26.
Tourde, 49.
Tourdoureau, 50.
Turdo, 49.
Turdus, 49.
Turdus Pavo, 52.
Turdus Pſittacus, 52.

V.

Variolé, 62.
Verdone, 48.
Vergadelle, 17.
Veuve coquette des Iſles d'Amérique, 65.
Vieille, 34.
Vieille de la Guadeloupe, 63.
Vieille, (petite), 35, 51.
Vivano, 61.
Vivano gris, 62.
Vivano à oreilles, 62.
Vrac, 34.

Z

Zaphir, 36.
Zebre, 66.
Zigurella, 54.

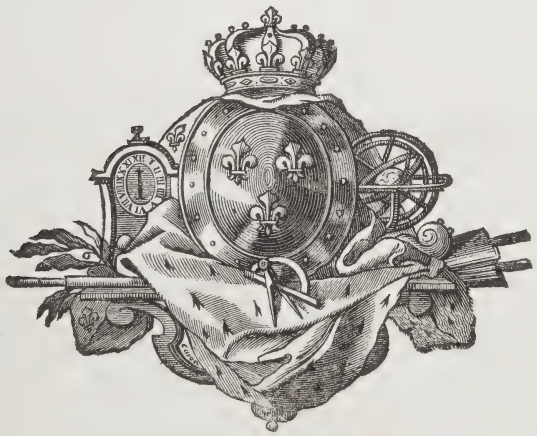


TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES
Contenus dans la quatrieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Péches.

TOME TROISIEME.

INTRODUCTION, *Page* 1

Caracteres généraux des Poiſſons compris dans cette quatrieme Section, que nous nommons Sparus, *comme dénomination générique.* 4

CHAPITRE PREMIER. *De la Dorade d'Amérique*, Tænia aureo-cærulea, *que les Anglois nomment quelquefois* Dauphin. 5

§. I. Du Poiſſon volant dont la Dorade cherche à ſe nourrir. 7

CHAPITRE II. *Des Poiſſons qui ont rapport à la Daurade de nos Côtes, Daurade de la Méditerranée, & qui font partie d'une famille à laquelle nous avons impoſé la dénomination générique de* Sparus, 8

Idée générale de ce qui ſera l'objet de ce ſecond Chapitre. Ibid.

ARTICLE PREMIER. *De la Daurade* ou *Aourade de nos côtes*, Orata *ou* Aurata. 9

§. I. Du Sparaillon, *Sparulus*, *Spargus*, *Sparlus*; en Eſpagne, *Spargoil*; en Italie, *Sparlo*: ſuivant Belon, *Carlinotus*; à Narbonne, *Raſpaillon*; à Antibes, *Sparlin.* 13

§. II. Du Scare, *Scarus.* 14

§. III. Du Sar de Toulon. 15

§. IV. De la Sarde. 16

§. VII. De la Grande-Gueule. 17

§. VIII. De la Saupe; en Languedoc *Sopi*; à Marſeille, *Salpa.* Ibid.

§. IX. De la Vergadelle. *Ibid.*

§. X. De la *Fiatola.* *Ibid.*

§. XI. Du Sarguet *ou* Sarg de Provence; *Sargo* en Languedoc & à Veniſe; Sargone à Rome; *Sargus.* 18

§. XII. Du Melandrin *ou* Petit Sargo noir. 19

§. XIII. Du Brelot d'Aunis, vulgairement *Caſſe-Burgos.* Ibid.

§. XIV. De l'Oblade, *Oblada* ou *Oilladiga* de Marſeille; *Blade* à Toulon; *Nigroil* à Montpellier; à Rome *Occhiado*, *Oculata*, *Melanurus*, 20

§. XV. Du Pilonneau *ou* Lagadec, & du Sergat d'Olonne. *Ibid.*

ART. II. *De la Brême*, *Brune* ou *Brame de mer*, Brama marina; *& des Poiſſons qui y ont rapport.* 21

Conſidérations générales ſur la Brême. Ibid.

§. I. du Poiſſon qu'on appelle *Brême de mer* ſur les côtes de Normandie. 22.

§. II. Du Plomb de Nantes. 24.

§. III. De l'Arrain-Gorria des Baſques, qui paroit confiner à la Brême *ou* au Plomb de Nantes. *Ibid.*

§. IV. du Cantheno *ou* Canthera, ſuivant Belon *Scarabeus.* Ibid.

ART. III. *Du Denté & des Poiſſons qui ont avec lui de la reſſemblance.* 25

§. I. Du Denté ou *Dentex* de Marſeille & de Languedoc; *Dentillac* à Narbonne; *Dentale* en Italie; *Dentatus.* Ibid.

§. II. D'un Poiſſon pris à Dax, qui me paroît avoir beaucoup de rapport avec le Denté. 26

§. III. De la Caſtagnole. *Ibid.*

ART. IV. *Du Pagre.* 28

Conſidérations générales ſur les Poiſſons de ce genre. Ibid.

§. I. Du Pagre proprement dit. 29

§. II. Du Pajeau *ou* Pagel; *Pageu* à Antibes; ſuivant Geſner, *Rubellio* ou *Erythrinus.* 29

§. III. Du Bezogo des Eſpagnols, & à la Côte de Biſcaye; *Arrouſſeu* à Biarritz; *Rouſſeau* en François; *ſorte de Pajeau.* 30

§. IV. Du Calet *ou* Gros-Yeux. 31

§. V. Des Gros-Yeux du Conquet. *Ibid.*

§. VI. Du Mérou de Biarritz. 32

§. VII. De l'Acarne-Alboro des Vénitiens *ou* Pagre-blanc. *Ibid.*

§. VIII. Du Tablarina des Baſques, qui me paroît avoir beaucoup de rapport avec l'eſpece de Pagre nommé *Hepatus* ou *Jecorinus.* Ibid.

§. IX. De l'Hepatus *ou* Jecorinus. *Ibid.*

§. X. De l'Orphe, *Orphus.* 33

§. XI. Du Morme; *Mormo* à Marſeille, ainſi que ſur la Côte de Gênes & en Eſpagne; *Marme* ou *Marmo* en Languedoc; *Mormillo* à Rome. *Ibid.*

CHAPITRE III. *Des Poiſſons du genre des* Sparus, *qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le Chapitre précédent.* 34

Réflexions

Réflexions générales sur les Poiſſons dont nous allons nous occuper. Ibid.
ART. I. *De la Vieille* ou *Vielle*; Vrac *ou* Vracq *à Grandville*; *par quelques-uns* Carpe de mer; *Crahatte à Tréguier & à Lannion.* Ibid.
§. I. Remarques relatives à la Vieille. 36
§. II. De l'Ayena *ou* Moutchourdina. *Ibid.*
ART. II. *Du Serran, Serratan*; Hiatula, Tanna *en Languedoc*; Channus *de Belon.* 37
ART. III. *De la Perche de mer.* 38
§. I. Du Mérou de Cap Breton. *Ibid.*
§. II. Du Méru. *Ibid.*
§. III. De la Perche gardonnée *ou* goujonnée. 39
ART. IV. *De la Bogue de Languedoc, de Gênes, d'Eſpagne, Boga, Box* ou *Boca.* 40
§. I. De la Bogue dite *Ravelle* ou *Ravaille.* *Ibid.*
ART. V. *De la Mendole* ou *Cagarelle en Languedoc*; Juſcle *à Narbonne*; Gerle *à Toulon*: Menola. 41
§. I. De la Picarelle *ou* Severeau de Languedoc; *Gerre* à Marſeille; *Pitre* à Antibes; en quelques endroits *Garum*; *Gerolo* à Veniſe; *Spigaro* à Rome. *Ibid.*
§. II. Du Mouchicouba de la Côte de Saint Jean-de-Luz. 42
§. III. Note ſur le Saurel de Narbonne, qu'on prend pour la Picarelle. *Ibid.*
§. IV. Du Jaret. 43
§. V. Du Canus de Languedoc, *Canudo* à Marſeille, *Cynædus.* Ibid.
§. VI. Du Sanut. *Ibid.*
ART. VI. *De la Tanche de mer.* 44
§. I. Du Coyau, Corlaſſeau *ou* Garde-côte du Croiſic, qui me paroît être la Tanche de mer. *Ibid.*
CHAPITRE IV. *De pluſieurs Poiſſons du genre des* Sparus; *la plupart petits & preſque ronds.* 46
Idée générale des Poiſſons compris dans ce Chapitre. Ibid.
ART. I. *Des Scares*, Scarus. 47
§. I. Du Poiſſon nommé *Scare* au Département de Cette. *Ibid.*
§. II. Du Scare rouge *ou* Rochau rouge, *Scarus ruber.* *Ibid.*
§. III. Du Scare verd, Rochau *ou* Raveau verd, *Scarus viridis.* 48
§. IV. Du Rochau brun, rayé de jaune, *Scarus fuſcus, lineis flavis circonvolutus.* Ibid.
§. V. Du Lonteque *ou* Lontek du Croiſic, petit poiſſon ſaxatile, ſorte de petit Scare. *Ibid.*
§. 6. Du Tambourinaire de Toulon qui confine au Scare brun. *Ibid.*
§. VII. Des Peſquits de Biarritz, ſortes de petits Scares. *Ibid.*
§. VIII. De la petite Vieille de Biarritz. *Ibid.*
ART. II. *Des Poiſſons nommés dans différents Ports*, Prêtre, Preſtra; Moine, Capelan. 49
§. I. Du Prêtre de Biarritz. *Ibid.*
§. II. Du Prêtre *ou* Spret de Calais. *Ibid.*
ART. III. *Des Tourdes*, Turdus, Turdo. *Ibid.*
§. I. Du Cor, Durdo *ou* Corbeau. 50
§. II. Généralités ſur les Poiſſons qu'on nomme à Toulon *Tourdes.* *Ibid.*
§. III. De la grande Grive *ou* petite Vieille, peut-être *Auriole* de Languedoc. 51
§. IV. Du Perroquet de mer, *Turdus Pſittacus.* *Ibid.*
§. V. Du Paon de mer, *Turdus Pavo.* 52
§. VI. De la Canadelle qui a quelque reſſemblance avec le Canus, & que quelques-uns ont mis au nombre des Tourdes. *Ibid.*
§. VII. Du Goujon de mer. 53
ART. IV. *Des Demoiſelles* ou *Donzelles*, Julis Girella. 54
§. I. De la Demoiſelle de Cette. *Ibid.*
§. II. De la Demoiſelle à Antibes. *Ibid.*
§. III. De la Demoiſelle de Belon. *Ibid.*
§. IV. De la Demoiſelle de Belle-Iſle. *Ibid.*
§. V. De la Demoiſelle de Toulon. 55
§. VI. De la Demoiſelle ſuivant les Voyageurs. *Ibid.*
ART. V. *Du Pilote.* Ibid.
ART. VI. *Du Sucet* ou *Remore*; Remora. 56
ART. VII. *Des Poiſſons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment* Dorades Chinoiſes. 57
CHAPITRE V. *De pluſieurs Poiſſons de la famille des* Sparus *qu'on prend à la Guadeloupe.* 60
Remarques ſur ce que nous avons dit dans les quatre Chapitres précédents; & Introduction à ceux qui ſuivront pour compléter la quatrieme Section. Ibid.
ART. I. *De l'Ouariac*, 61
ART. II. *Du Vivano franc, & de quelques-unes de ſes variétés.* Ibid.
ART. III. *Du Goret.* 62
ART. IV. *De la Vieille de la Guadeloupe.* 63
ART. V. *Du Colas* ou *Corbeau.* 64
ART. VI. *Du Dos de Bannette.* Ibid.
ART. VII. *Du Porte-Lancette.* 65
ART. VIII. *De l'Acarauna du Bréſil* ou *Veuve Coquette de l'Amérique.* Ibid.
ART. IX. *Des Demoiſelles de la Guadeloupe.* 66
ART. X. *Du Poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline; en Anglois* Ribband-Fish. 67
CHAPITRE VI. *Additions & Corrections à ce qui a été compris dans les ſeconde, troiſieme & quatrieme Sections de l'Hiſtoire générale des Pêches & des Poiſſons.* 68
Du Salmarin, Salmarinus, Salvian. *Ibid.*
Additions à ce qui regarde les Truites, même Section. *Ibid.*
Addition à ce que j'ai dit des Ombres, Umbres *ou* Ombles, pag. 217 & ſuiv. & que j'ai fait graver ſur la Planche III de la ſeconde Section. *Ibid.*
Addition à ce que j'ai dit du Lavaret, à la ſeconde Section, page 233, 69
Addition à ce que nous avons dit de la Carpe d'eau douce, *Cyprinus fluviatilis*; troiſieme Section, page 509. *ibid.*
Addition à ce que j'ai dit du Brochet, *Lucius*, à la premiere Partie, troiſieme Section, page 41, à l'occaſion des étangs, & à la ſeconde Partie, troiſieme Section, pag. 522, 70
Sur la Melette, Section III. 72
Sur la Caunique de l'embouchure de la Seine. *Ibid.*
Additions & Corrections à cette quatrieme Section. *Ibid.*
Dorade d'Amérique, page 65, *ibid.*
Daurade de nos Côtes. *Ibid.*
Sarde, page 16, *ibid.*
Grande-Gueule, pag. 17, 73.
Saupe, pag. 17, *ibid.*
Vergadelle, pag. 17, *ibid.*

Fiatola, pag. 17, *ibid.*
Sarguet, pag. 18, *ibid.*
Oblade, page 20, *ibid.*
Brême de mer, page 22, *ibid.*
Arrain-Gorria des Basques, page 24, *ibid.*
Denté, page 25, *ibid.*
Pajeau *ou* Pagel, page 29, *ibid.*
Bezogo des Espagnols, page 30, 74.
Gros-Yeux du Conquet, page 31, *ibid.*
Perche de mer, page 38, *ibid.*
Méru, page 38, *ibid.*
Du Poisson Lune, *Ibid.*
Charax. *Ibid.*
De l'Erla. *Ibid.*
EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES *qui ont rapport à la quatrieme Section de la seconde Partie du Traité Général des Pêches.* 75
NOTICE GÉOGRAPHIQUE *des principaux lieux dont il est fait mention dans cette quatrieme Section.* 76
TABLE ALPHABÉTIQUE *des noms des Poissons dont il est parlé dans cette quatrieme Section.* 78
TABLE DES CHAPITRES ET ARTICLES *contenus dans cette quatrieme Section.* 80

Fin de la quatrieme Section de la Seconde Partie.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 23 *Août* 1777.

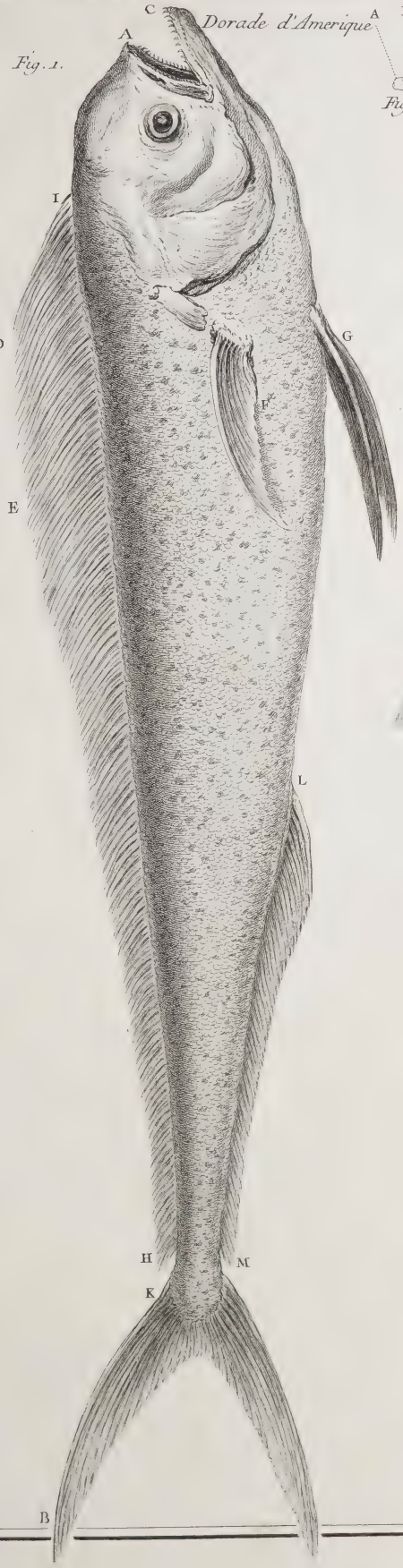
MESSIEURS DE JUSSIEU & ADANSON, qui avoient été nommés pour examiner *la Quatrieme Section de la Seconde Partie du Traité des Pêches & de l'Histoire des Poissons ou des Animaux qui vivent dans l'eau*, par M. DUHAMEL, en ayant fait leur rapport; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de son approbation & d'être imprimé : en foi de quoi j'ai signé le présent Certificat.

Signé LE MARQUIS DE CONDORCET.

DE L'IMPRIMERIE DE L. F. DELATOUR, 1777.

Dorade d'Amerique

Fig. 1.



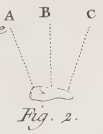
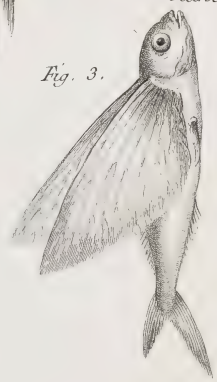


Fig. 2.

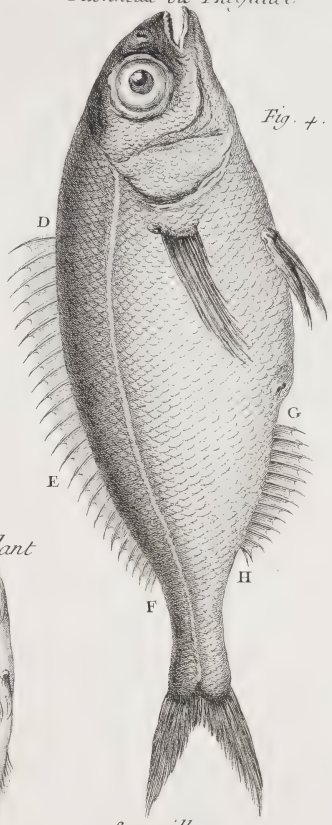
Poisson Volant

Fig. 3.



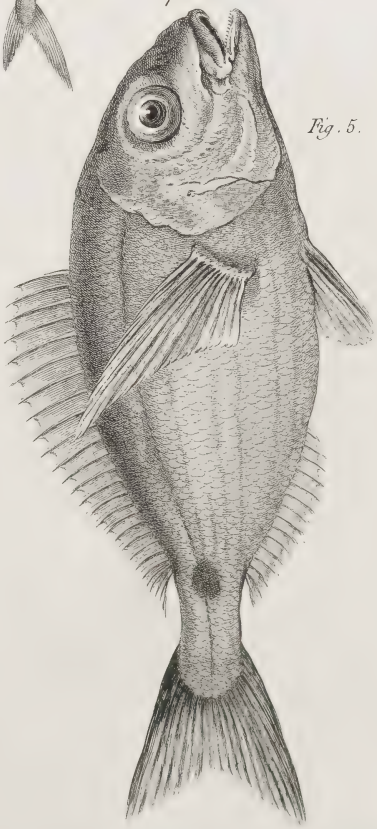
Pilonneau ou Lagadec

Fig. 4.



Sparaillon

Fig. 5.



Fossier del.

Chs Haussard Sculp.

RPJCB

Daurade de nos côtes

Fig. 1.

Fig. 2.

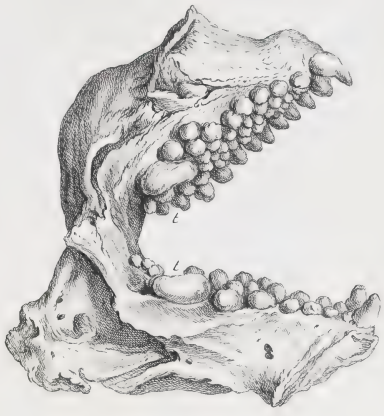
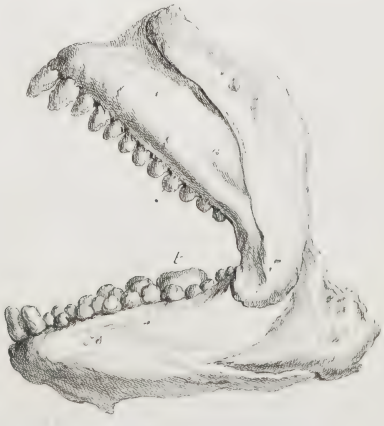


Fig. 3.

Fig. 4.



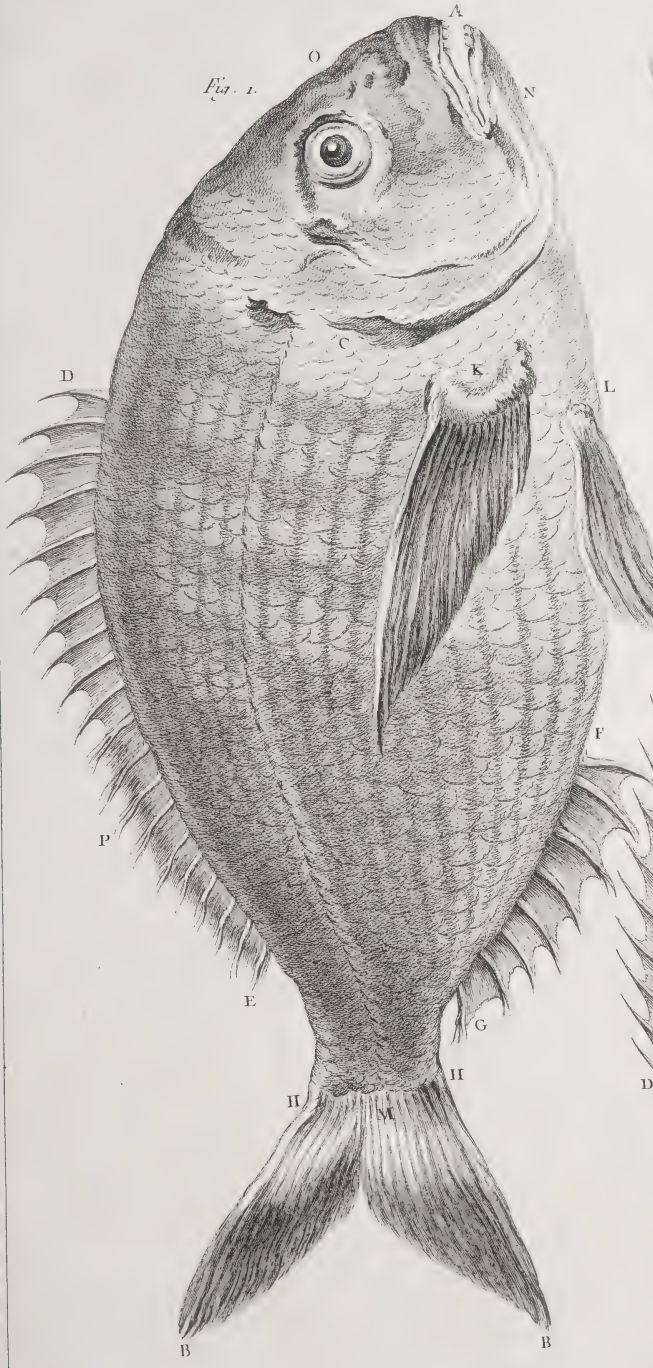
Fossier del.

Eltn Haussard Sculp.

APJCB

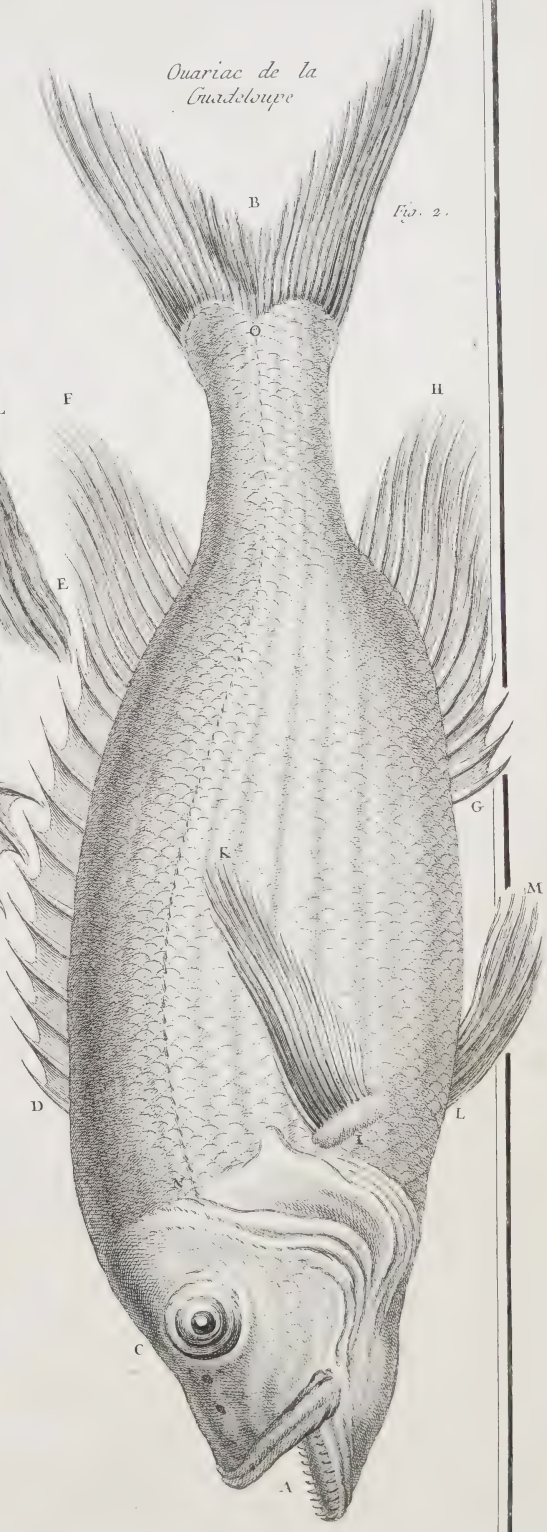
Sar de Toulon

Fig. 1.



Ouariac de la Guadeloupe

Fig. 2.



Fossier del.

Cne Haussard Sculp.

APJCB

Fig. 1. Bresme ou Carpe de Mer.

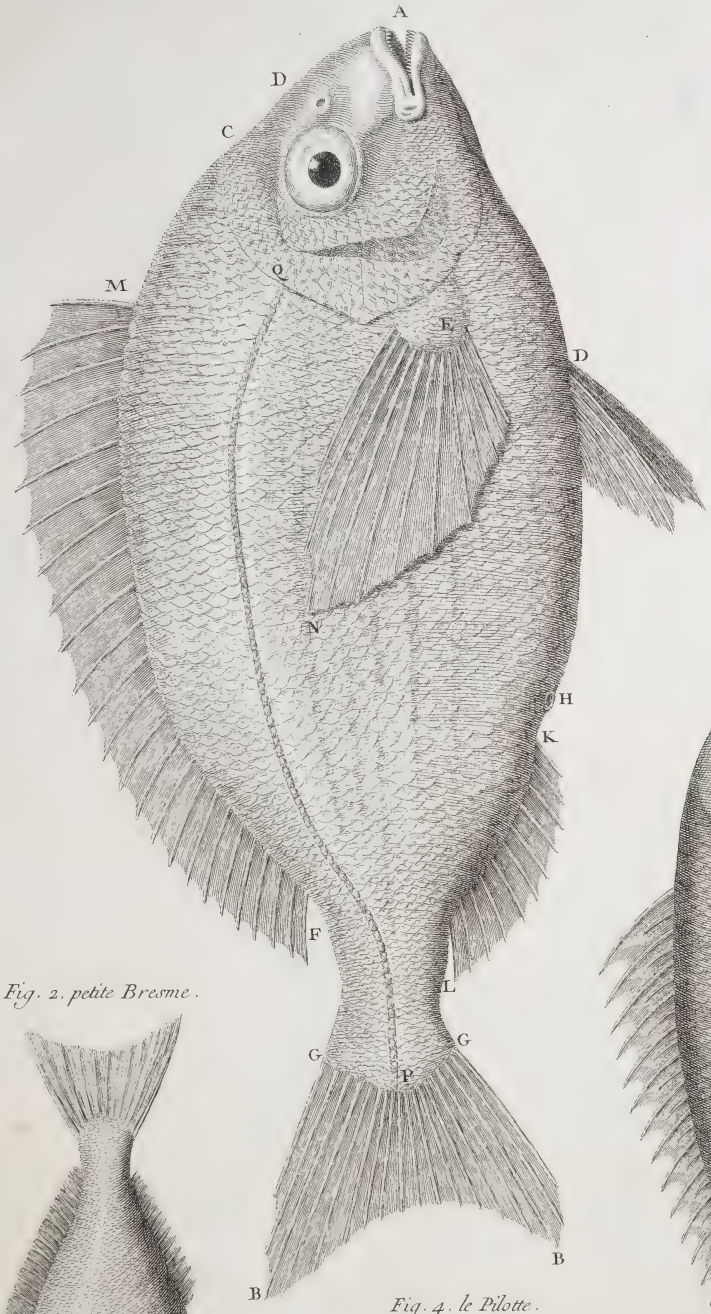


Fig. 5. Sucet ou remora.

Fig. 3. le Plomb.

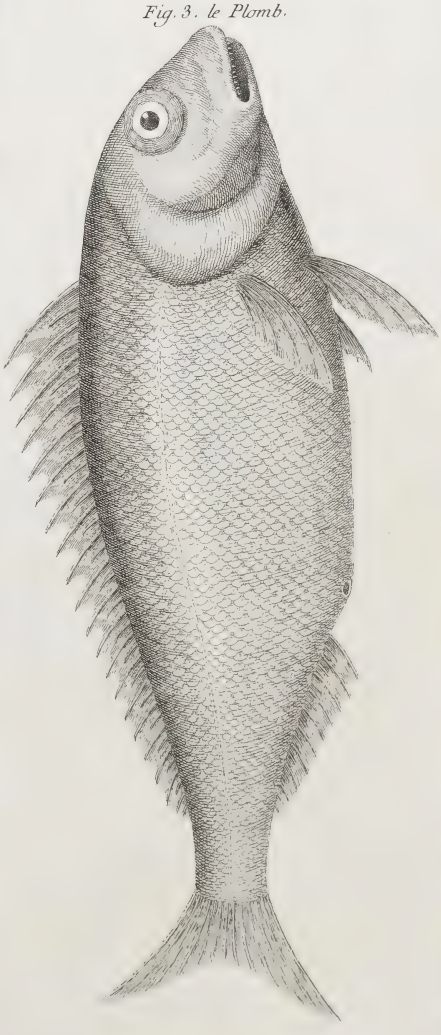
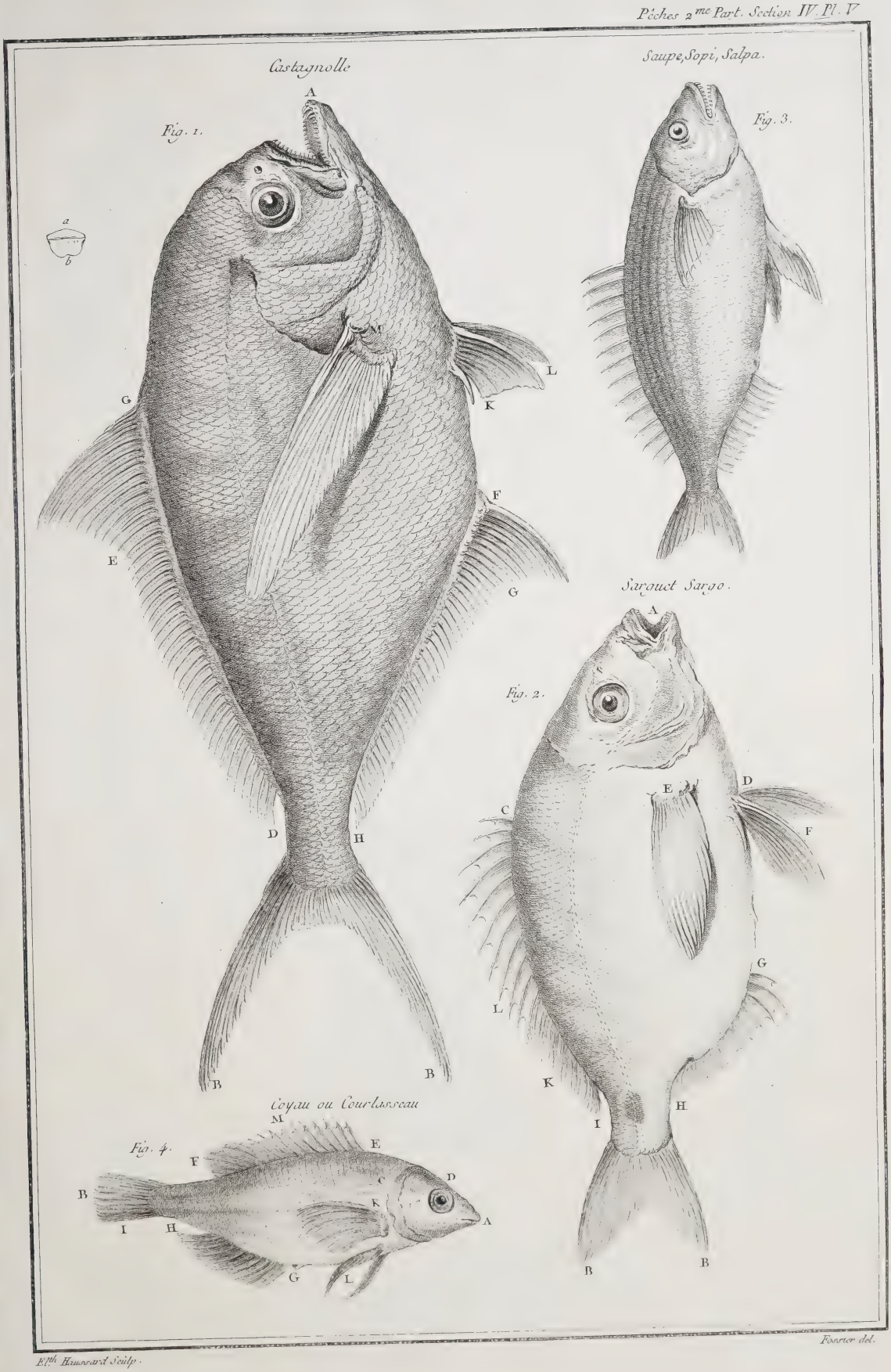


Fig. 2. petite Bresme.

Fig. 4. le Pilotte.

Gravé par N. Ransonnette Graveur ord. de MONSIEUR.



Elth Haussard Sculp.

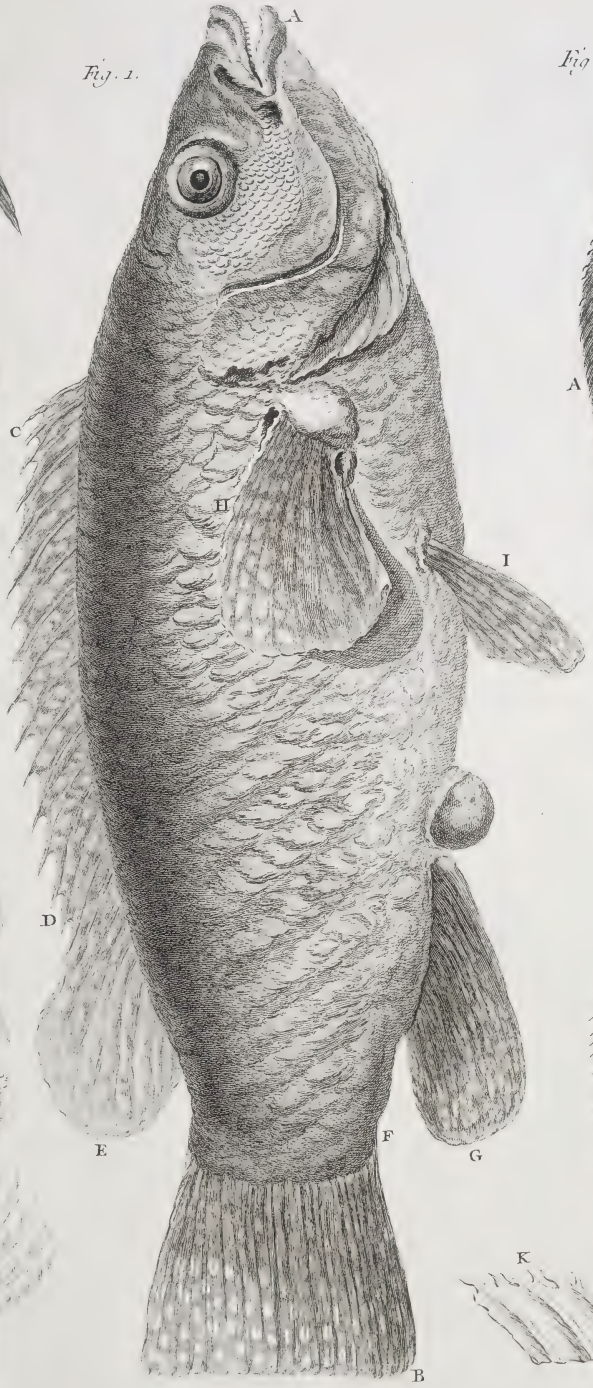
Fossier del.

Bogue

Fig. 4.

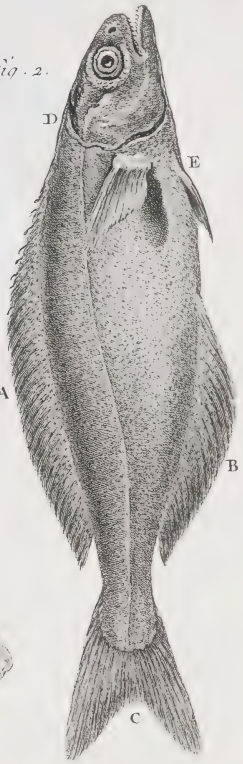
Vielle ou Carpe de mer

Fig. 1.



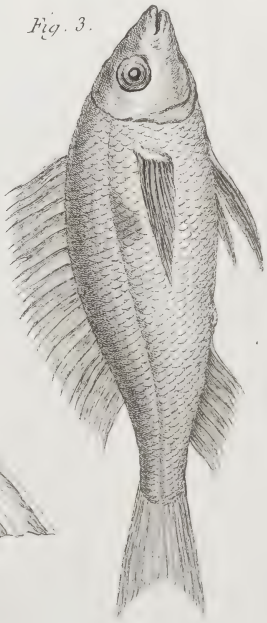
Serran de Provence

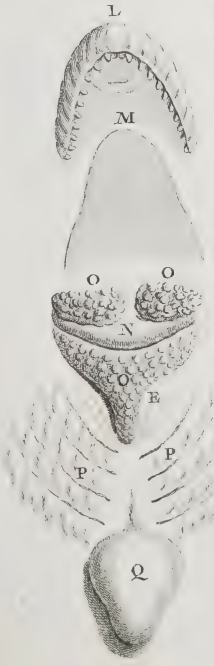
Fig. 2.

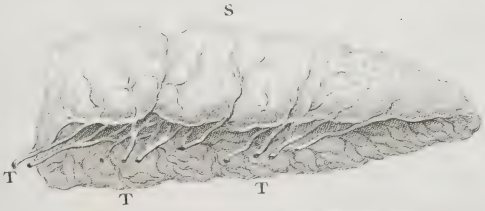


Mendole

Fig. 3.







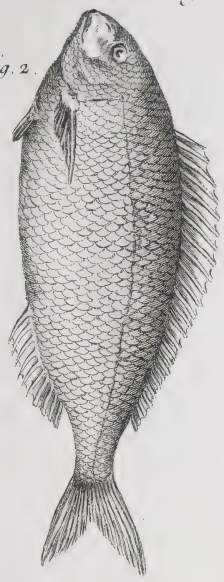
Fossier del.

Cte Haussard Sculp.

PJCB

Petite Sarde rouge

Fig. 2.

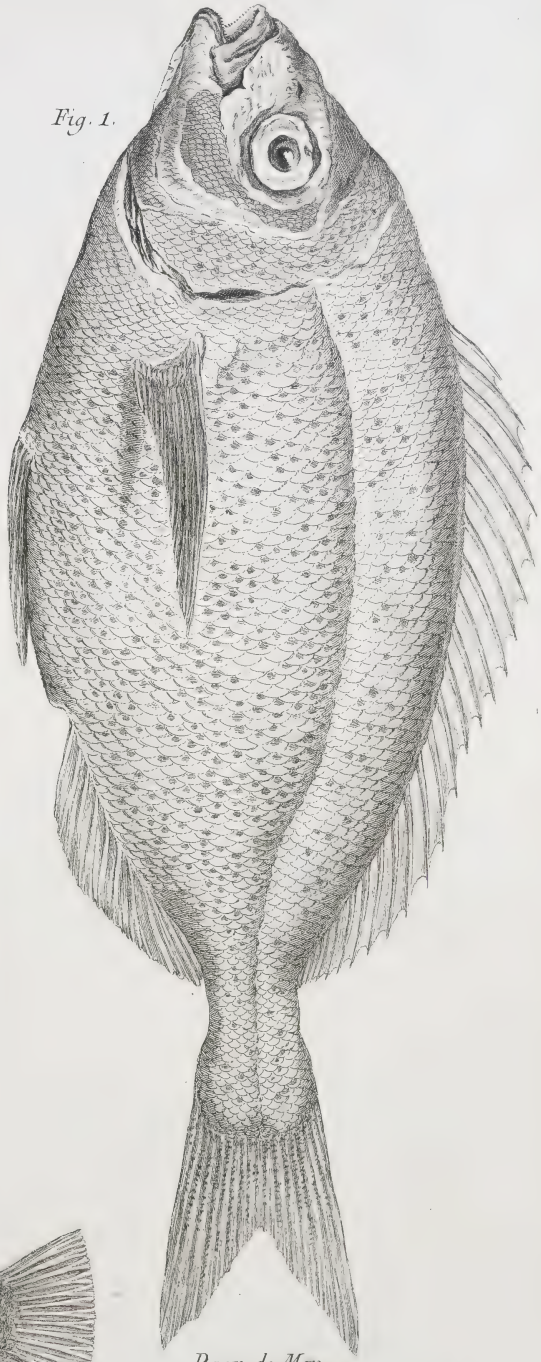


Raveau verd. sorte de Scare

Fig. 3.

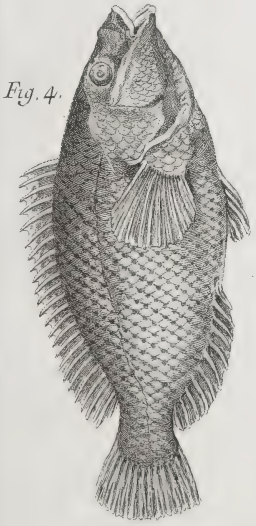
Grosse Sarde grise

Fig. 1.



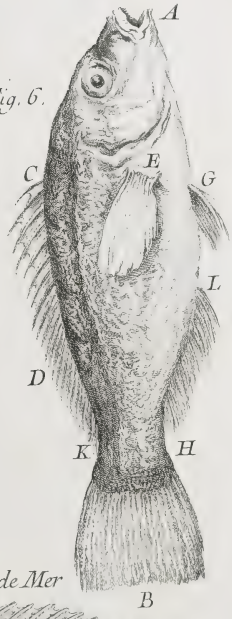
Perroquet de Mer

Fig. 4.



Canadelle

Fig. 6.



Grande Grive de Mer

Fig. 7.

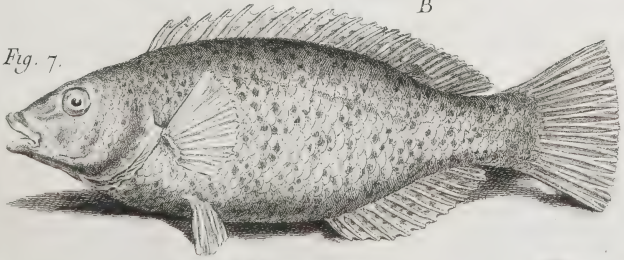
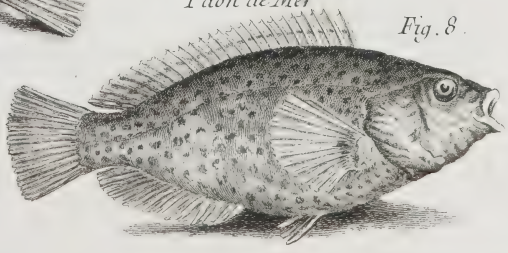


Fig 5.

autre Perroquet de Mer

Paon de Mer

Fig. 8.



Angel. Motte Sculp.

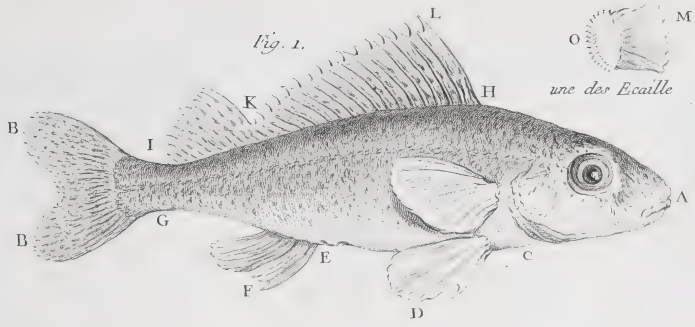
RPJCB

Scare rouge

Fig. 6.

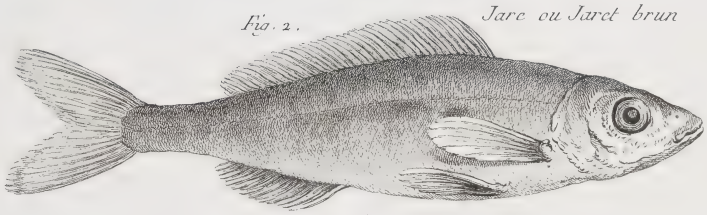
Perche gougeonnée

Fig. 1.



Jarc ou Jaret brun

Fig. 2.



Scare brun.

Fig. 6.

Pitre ou grosse Picarelle grise.

Fig. 3.

Prêtre ou Sprat.
de Calais

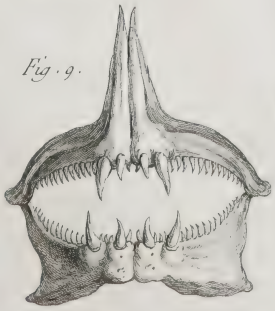
Fig. 7.

Pitre ou petite Picarelle blanche.

Fig. 4.

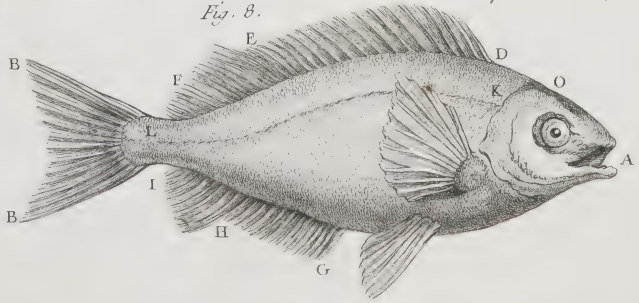
Machoir du Denté.

Fig. 9.



Gros yeux du Conquet.

Fig. 8.



Cne Haussard Sculp.

SPJCB

Meru

Fig. 1.

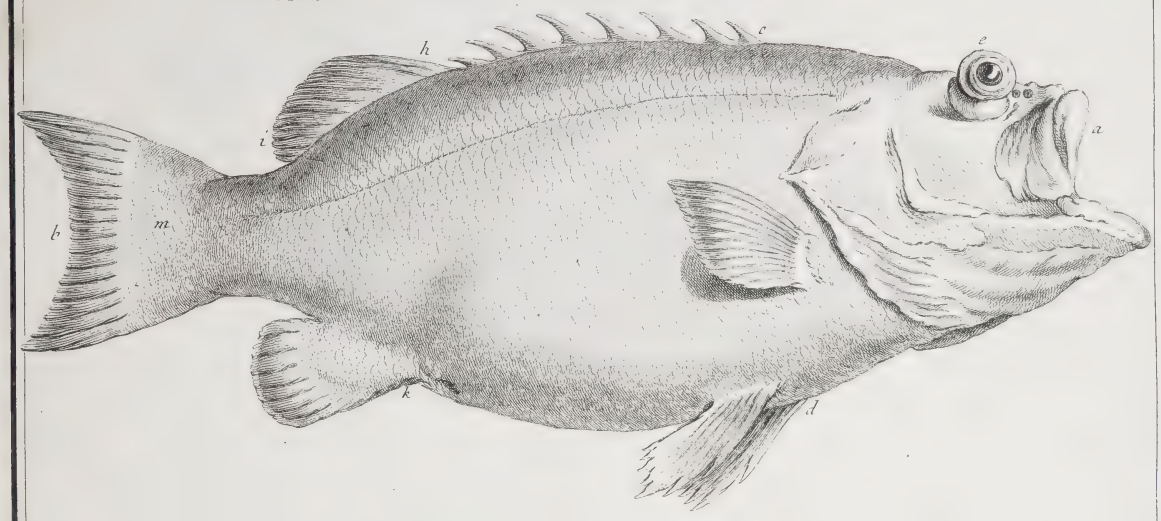


Fig. 2.

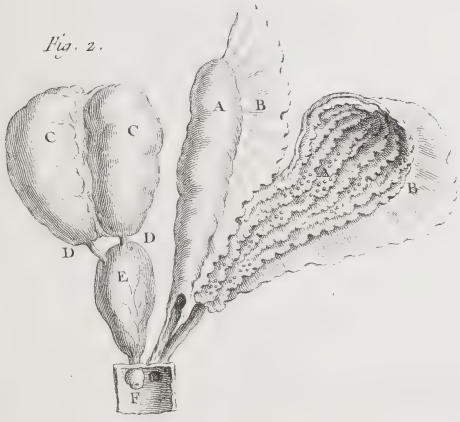


Fig. 4.

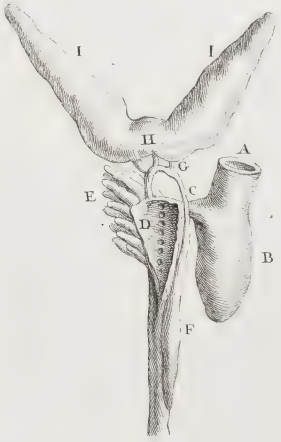
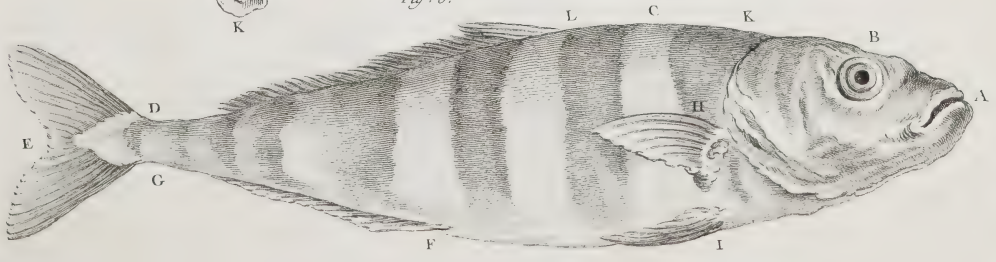


Fig. 5

Fig. 6.

Pilote

Fig. 3.



C. Haussard Sculp.

Poissons dorés de la chine.

Fig. 1.

Fig. 3.

Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 2.

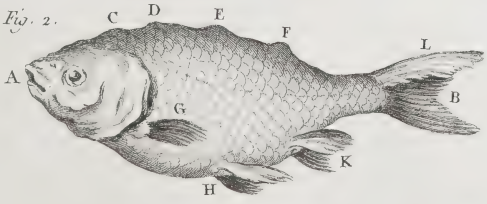
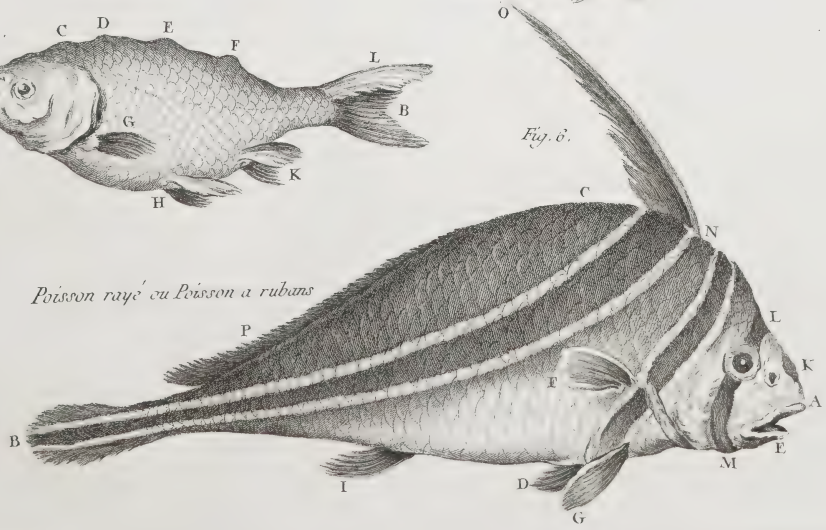


Fig. 6.



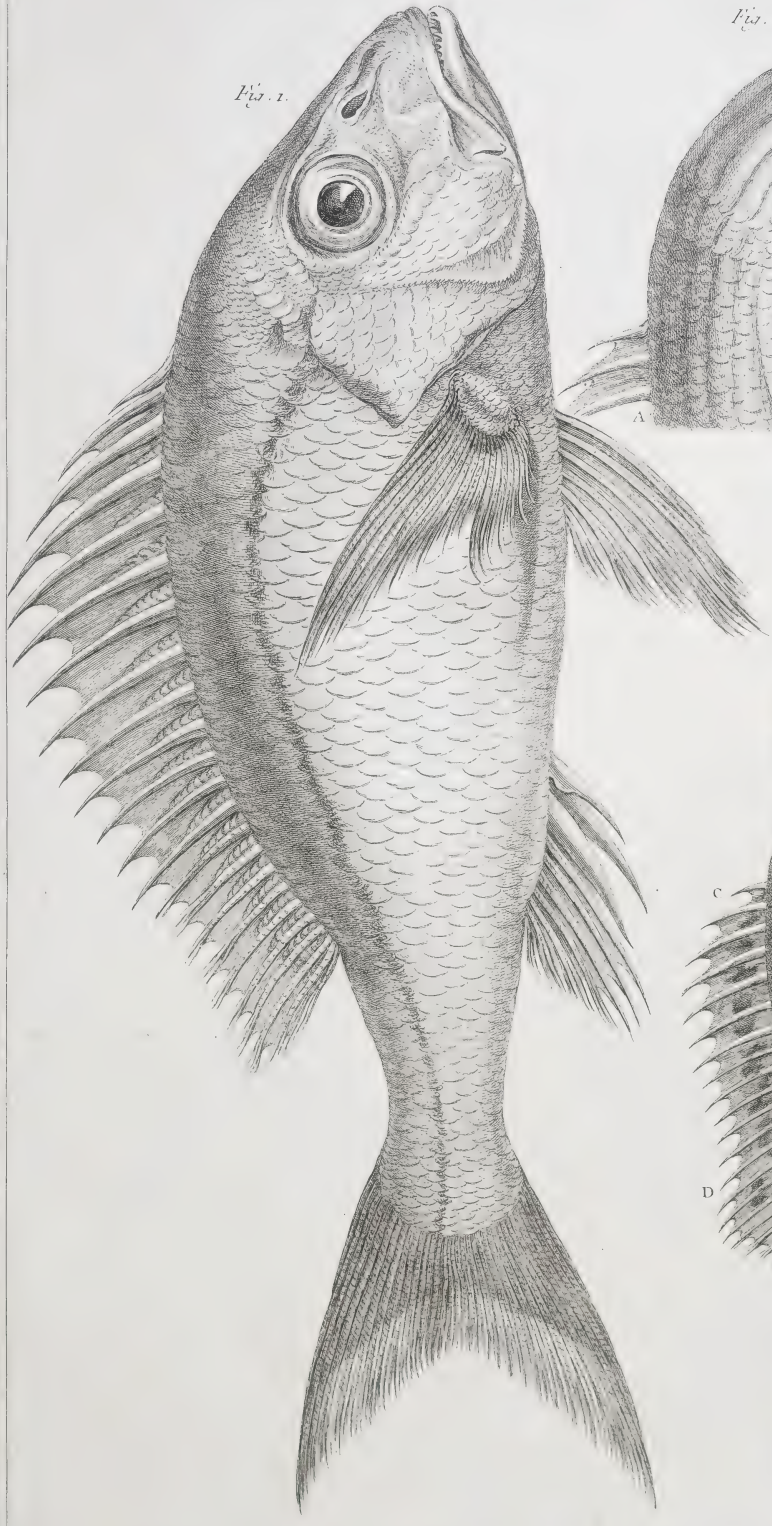
Poisson rayé ou Poisson a rubans

Angel. Morillo Sculp.

RPJCB

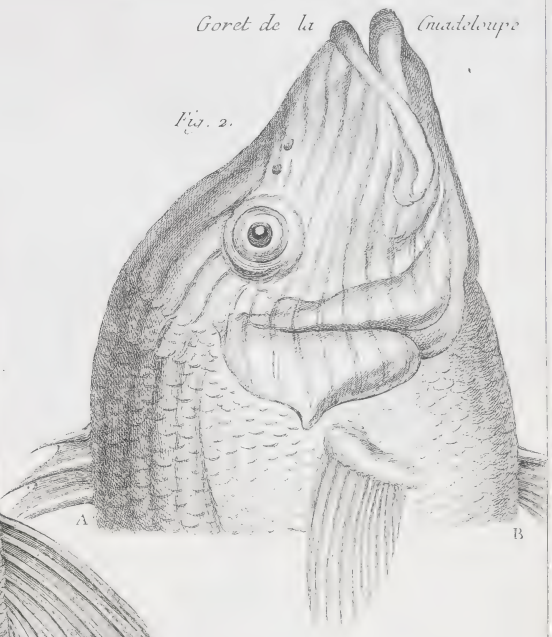
Vivano de la Guadeloupe

Fig. 1.



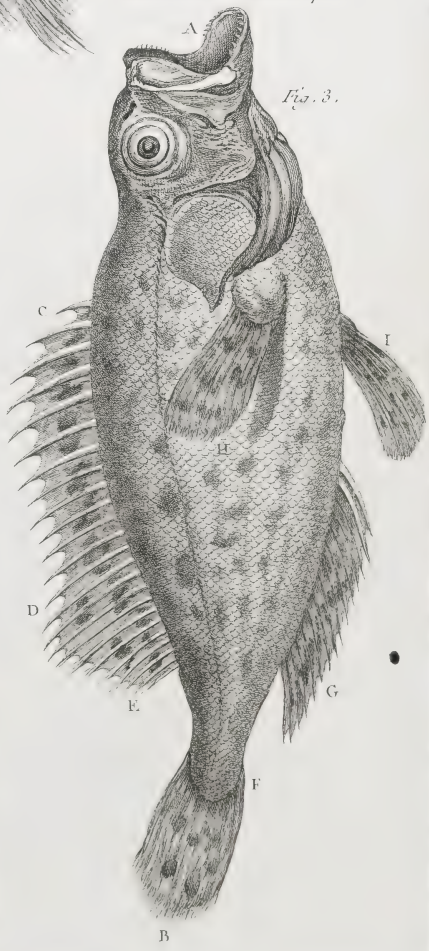
Goret de la Guadeloupe

Fig. 2.

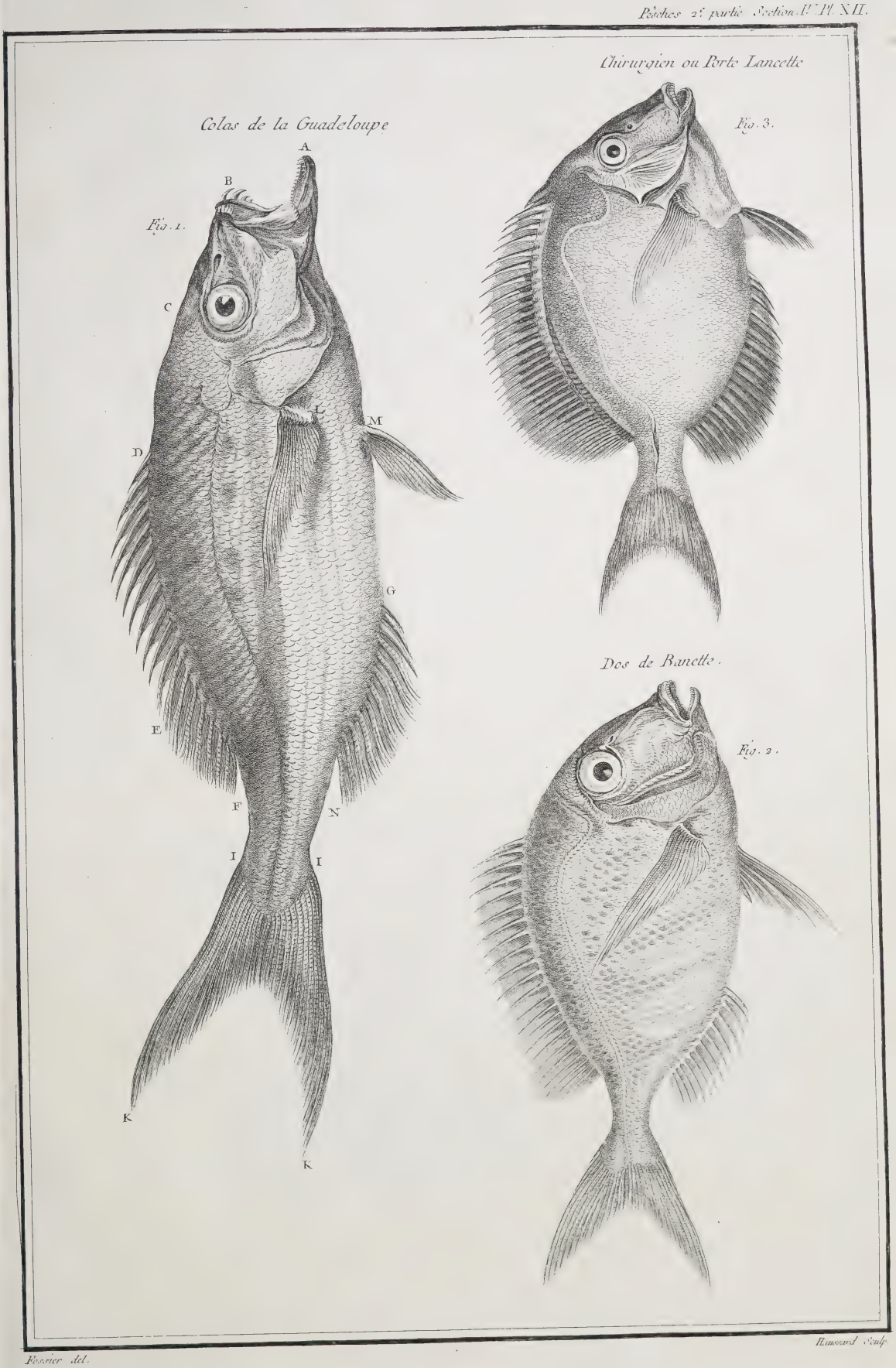


Vieille de la Guadeloupe

Fig. 3.



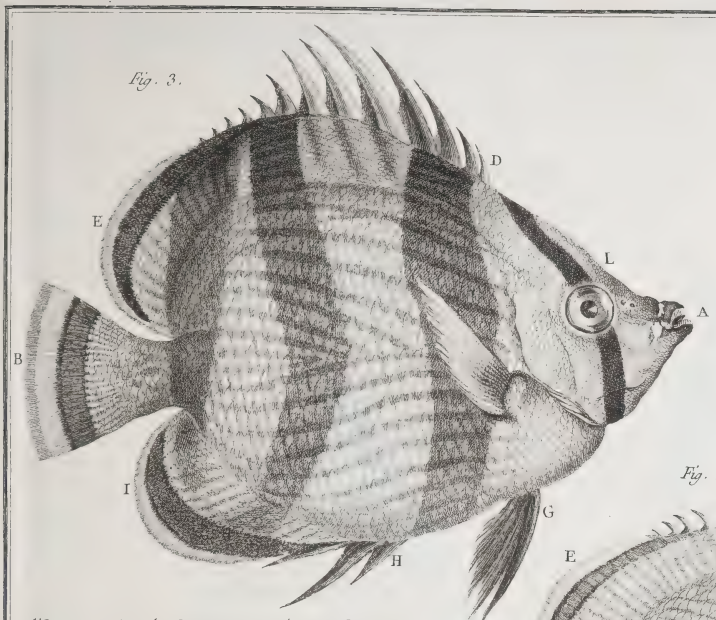
Elth Haussard Sculp.



Fossier del.

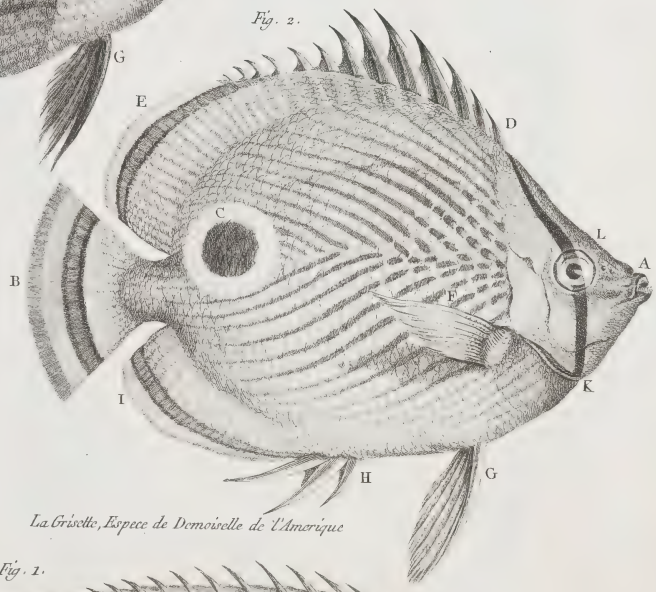
Haussard Sculp.

Fig. 3.



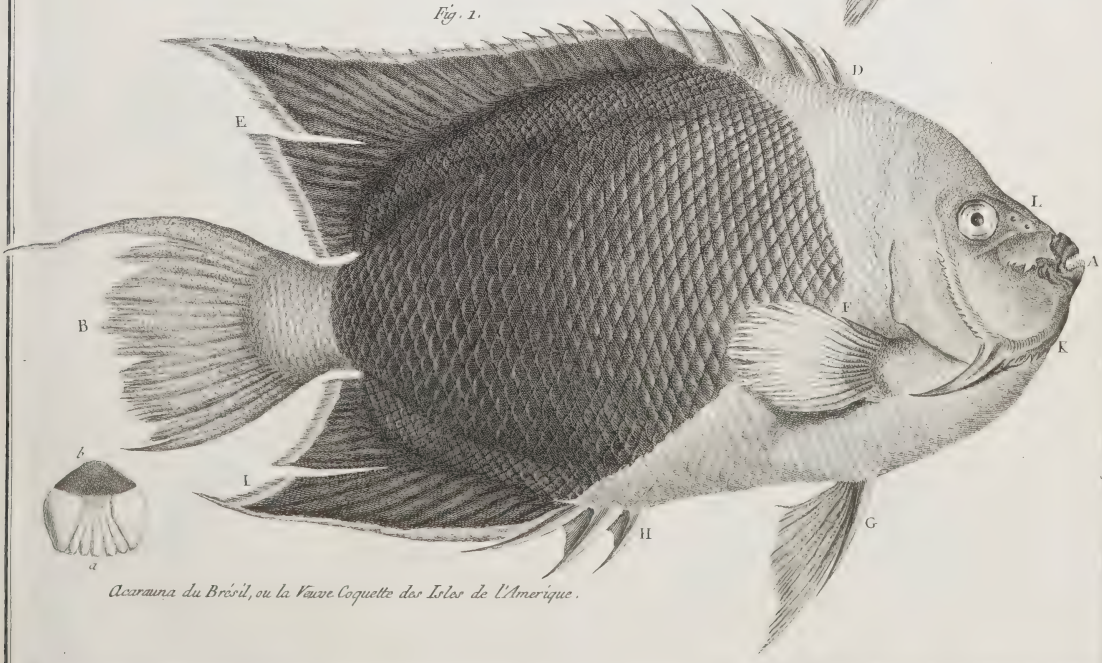
l'Onagre ou le Zebre, Espece de Demoiselle de l'Amerique

Fig. 2.



La Grisette, Espece de Demoiselle de l'Amerique

Fig. 1.



Acarauna du Brésil, ou la Veuve Coquette des Isles de l'Amerique.

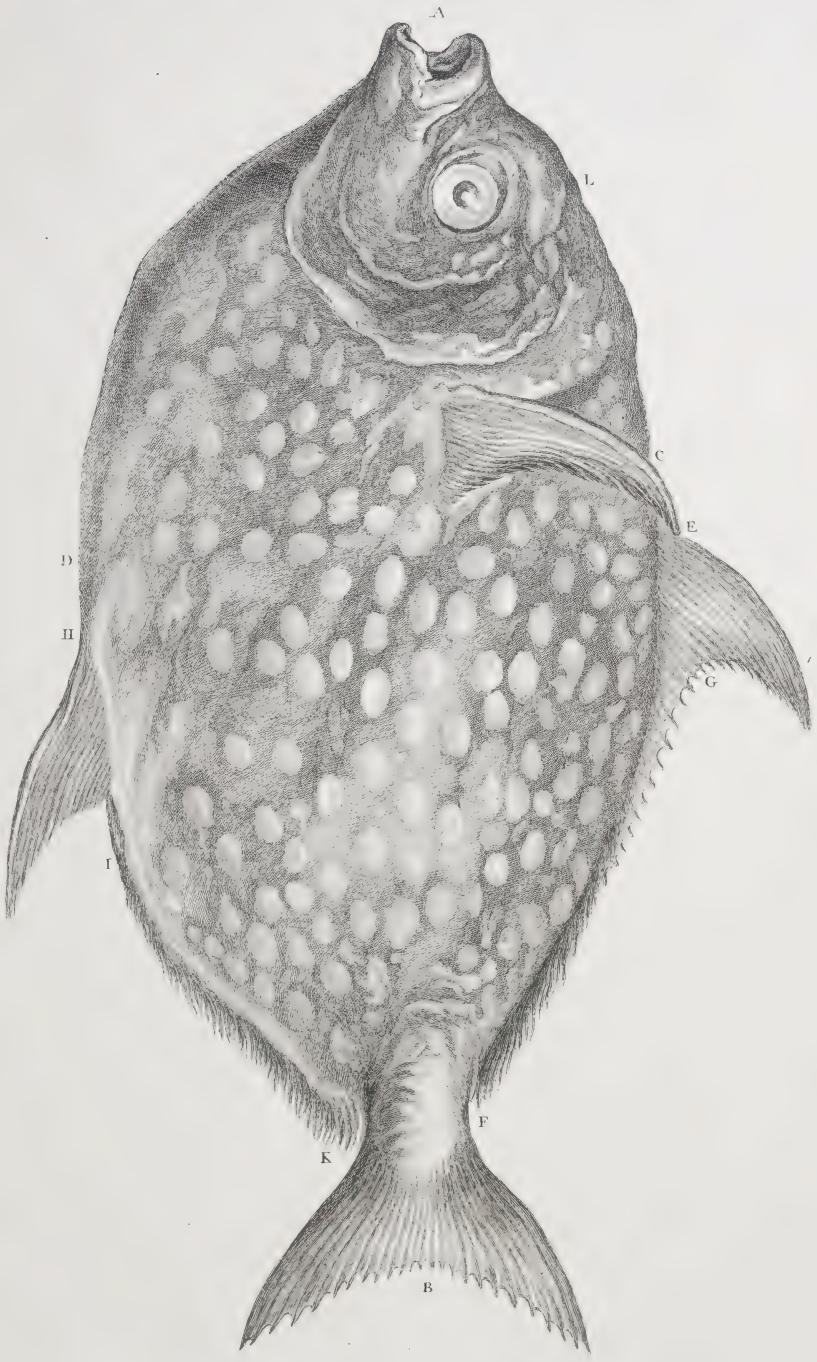
G. Charvet Pinx.

Angel. Moitte Sculp.

Fossier del.

Cne. Haussard Sculp.

Le Poisson de Lune.



Angel. Moille Sculp.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME III. SECTION V.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe. PARTIE, TOME IIIe.

CINQUIEME SECTION,
D'une famille de Poiſſons qu'on nomme Zeus.

INTRODUCTION.

Il y a des Poiſſons qui ont les rayons de l'aileron du dos les uns piquants, les autres flexibles ; nous en avons décrit un nombre dans la famille des *Sparus* : mais il y en a dont les rayons durs ſont beaucoup plus longs que les flexibles, ou le contraire : les uns & les autres ſont ſéparés par un intervalle plus ou moins conſidérable, ce qui laiſſe dans l'incertitude de ſavoir ſi ces Poiſſons ont ſur le dos un ſeul aileron ou deux ; car il y en a qui, au premier coup d'œil, paroiſſent en former deux, quoique, ſi on les examine avec attention, on voye qu'il n'y en a qu'un, puiſque la membrane qui unit les rayons eſt continue dans toute la longueur de l'aileron, étant ſeulement fort

étroite entre les rayons durs & les flexibles. J'en ai vu où la membrane en queſtion ayant été déchirée par accident, il paroiſſoit y avoir deux ailerons ſur le dos, quoiqu'il n'y en eût qu'un: car ayant examiné avec ſoin au ſortir de l'eau quelques-uns de ces Poiſſons qui paroiſſoient avoir deux ailerons, j'ai reconnu que la membrane étoit continue ſans aucune interruption. Ces incertitudes m'ont déterminé à ne point comprendre ces Poiſſons avec les *Sparus*, dont le nombre eſt déja très-conſidérable, & à en faire une famille particuliere ſous la dénomination générique de *Zeus*. Je choiſis cette dénomination, parce que la *Dorée* que Rondelet nomme *Zeus*, a l'aileron du dos diſpoſé comme nous venons de le dire, laiſſant dans l'incertitude s'il y a un ou deux ailerons ſur le dos: car je ne prétends pas que tous les Poiſſons compris dans cette Section, n'aient qu'un aileron ſur le dos; je compte y en comprendre qui ont inconteſtablement deux ailerons, lorſqu'ils ſe trouveront avoir les caracteres principaux des Zeus, qui conſiſtent à avoir la tête ſinguliérement armée de piquants, ſur-tout au bord des opercules des ouies, & de grands yeux fort élevés ſur la tête. Le Lecteur étant prévenu de ce qui fait le caractere des Zeus, j'entre en matiere.

CHAPITRE PREMIER.

De la Dorée, qu'on nomme auſſi Poule de mer ou Poiſſon de Saint Pierre.

On donne bien des noms différents à ce poiſſon, puiſqu'outre ceux qui ſont au titre, on l'appelle à Antibes, en Eſpagne & en Languedoc *Gal*; à Bayonne *Jau*; en quelques endroits *Coq de mer*: je vois dans mes Mémoires qu'on l'appelle quelquefois à Marſeille *Truette*; au Cap Breton *Oville* ou *Roſé*; Salvien le nomme *Faber*. Je ſoupçonne que c'eſt celui qu'on nomme *Arrouſsëu* à Biarritz; mais il ne faut pas, comme on fait quelquefois, le confondre avec la Daurade. Ces deux poiſſons ſont très-différents l'un de l'autre; on s'en convaincra en comparant ce que nous avons dit de la Daurade (Sect. IV.) avec la deſcription que nous allons faire de la Dorée.

Article Premier.

Deſcription de la Dorée.

Ce poiſſon eſt demi-plat ; il a, comme les *Sparus*, une nageoire *E* derriere chaque ouie, deux longues & étroites *F* ſous la gorge ; on penſe aſſez communément qu'il a deux ailerons ſur le dos *I*, *K* & *K*, *L*, *Pl. I*, *fig.* 1. & deux ſous le ventre *M*, *N* & *N*, *O* ; c'eſt le ſentiment de *Gouan* : je l'ai cru de même, parce que la membrane qui unit ces rayons étant fort mince, ſouvent elle ſe déchire en *K* & en *N* ; ayant cru appercevoir dans quelques-uns que ces membranes n'étoient point interrompues, mais ſeulement très-étroites en ces endroits, le grand aileron du dos m'a paru unique ; & j'ai été confirmé dans ce ſentiment par les obſervations de M. de Borda, qui ayant pris des précautions convenables ſur des poiſſons ſortant de l'eau pour que ces membranes ne fuſſent point déchirées, s'eſt aſſuré qu'elles étoient continues depuis *I* juſqu'à *L*, & depuis *M* juſqu'à *O*, ce qui nous autoriſe à aſſurer qu'il n'y a qu'un aileron ſur le dos, & un moins grand derriere l'anus. Néanmoins comme les apparences ſont contraires à ce ſentiment, nous avons pris le parti de mettre ce poiſſon au nombre des *Zeus*, famille où il reſte de l'incertitude ſur le nombre des ailerons, & qui eſt en quelque façon intermédiaire entre les poiſſons qui ont deux ailerons & ceux qui n'en ont qu'un.

On aſſure qu'il y a des Dorées qui ont près d'un pied & demi de longueur ; mais le poiſſon que je décris, qui étoit d'une taille commune, avoit un peu plus de quinze pouces de longueur totale *A*, *B* ; ſa largeur verticale à l'à-plomb de *M*, non compris les ailerons, étoit de cinq pouces & demi ; ſon épaiſſeur horiſontale au dos d'un pouce ſix à huit lignes. Quand on le conſidere dans une poſition verticale, comme lorſqu'il nage, la forme de ſon corps approche aſſez d'un ovale qui s'appointit un peu par les deux extrémités de ſon grand diametre. En examinant ce poiſſon, abſtraction faite des ailerons, on voit qu'à pluſieurs égards il reſſemble aſſez à la Daurade de nos côtes ; néanmoins c'eſt fort mal-à-propos que dans pluſieurs de nos Ports on l'appelle *Daurade* ; ainſi nous allons faire appercevoir qu'il ne faut pas confondre ces deux eſpeces de poiſſons : la tête de la Dorée eſt beaucoup plus groſſe que celle de la Daurade ; ſa longueur depuis le bout du muſeau juſques derriere les ouies eſt preſque de cinq pouces ; ſa largeur verticale à l'à-plomb des yeux *C*, de quatre pouces ; elle eſt formée de pluſieurs cartilages durs & oſſeux ſinguliérement diſpoſés, qui étant ſeulement recouverts par une peau aſſez mince, offrent une forme biſarre. Rondelet prétend qu'en examinant ſéparément tous les cartilages qui compoſent cette tête, on y trouve la forme des outils d'un Serrurier. Les yeux *C*, ſont grands, placés au haut de la tête ; ils ſont preſque ronds, le grand diametre des foſſes orbitaires eſt d'environ dix lignes, & le petit diametre de huit ; la prunelle eſt groſſe & d'un bleu foncé ; l'iris eſt nacré, avec quelques reflets tirant à l'or ; il eſt entouré d'un anneau ſaillant, en partie formé par la membrane clignotante : comme la tête eſt applatie, & que les yeux ſont placés fort haut, il s'en ſuit qu'il y a ſur le crâne peu de diſtance d'un œil à l'autre, & cet eſpace eſt occupé par un ſillon.

La gueule eſt aſſez grande, les deux mâchoires ſont à peu-près de même longueur ; à la pointe & au-deſſous de la mâchoire inférieure, il y a un ou deux crochets aſſez durs ; les deux mâchoires ſont bordées de dents qui ne ſont bien ſenſibles que quand les gencives ſe ſont un peu deſſéchées ; la langue eſt mobile & ſe termine en pointe ; pluſieurs parties de la tête, & particuliérement le bord des opercules des ouies, ſont garnis de pointes plus ou moins ſenſibles.

Le grand aileron du dos eſt unique, ſi, comme nous croyons l'avoir apperçu, la membrane qui unit les rayons s'étend ſans interruption de *I* juſqu'à *L* ; néanmoins cet aileron peut être diſtingué en deux parties, ſavoir *I*, *K* & *K*, *L* ; la portion *I*, *K* eſt formée par neuf ou dix rayons longs, gros, durs & piquants, qui paroiſſent poſés ſur la membrane qui les unit. Cette membrane eſt feſtonnée, & entre les rayons durs qui ſont aſſez écartés les uns des autres, elle ſe prolonge en forme de digitations molles *P*, beaucoup plus longues que les rayons durs, & ſe terminent par des filets ſemblables à des crins de cheval, & au moins une fois plus longs que les rayons durs. La ſeconde partie *K*, *L* que nous croyons être une continuation de la premiere *I*, *K*, s'étend juſque tout près de l'origine de l'aileron de la queue ; elle eſt formée d'environ douze rayons aſſez fermes, mais beaucoup moins que ceux de la partie *I*, *K* ; la membrane qui les unit forme entr'eux des eſpeces de feſtons qui n'ont pas comme à la portion *I*, *K*, les digitations & les filaments *P*. Sous le

ventre derriere l'anus, à l'à-plomb de la partie *K*, *L* de l'aileron du dos, il y en a un *M*, *N*, *O* plus petit, mais assez semblable à celui du dos : la portion *M*, *N* est formée par quatre forts rayons ; le reste *N*, *O* peut être comparé à la portion *K*, *L* de l'aileron du dos. La membrane qui unit les rayons à l'une ou à l'autre portion ne forme point les digitations ni les filets *P*, mais seulement des festons tout le long du dos & du ventre, principalement à l'insertion des rayons piquants. Au corps du poisson il y a des éminences dures & courtes, assez semblables à ces especes de clous qu'on apperçoit sur le corps de certaines rayes qu'on nomme *bouclées* ; la plupart ont la pointe inclinée vers la queue, d'autres sont droites ou inclinées vers la tête ; ces osselets sont rangés des deux côtés par files paralleles, formant entr'elles un sillon dans lequel sont implantés les rayons des ailerons, & dans lequel ces rayons se couchent à la volonté du poisson, au point de ne plus paroître, de maniere qu'on ne voit alors que les osselets qui bordent le sillon.

L'aileron de la queue *B* n'est point échancré, il forme à son extrémité un petit arrondissement comme une espece d'éventail, & il est composé de rayons assez forts, mais point piquants.

Il y a derriere chaque ouie une petite nageoire *E*, dont l'extrémité est arrondie ; leur articulation est large, les rayons ne sont pas durs : on voit sous la gorge deux autres nageoires *F*, dont les rayons sont beaucoup plus longs & plus fermes qu'à celles de derriere les ouies.

Tout le corps est couvert d'écailles si petites, qu'il faut gratter avec l'ongle pour les détacher : quelques-uns se sont persuadés que ce poisson n'en avoit point, effectivement leur peau ressemble assez aux papilles nerveuses de la langue des animaux : le dos est brun, tirant au rouge ; cette couleur s'éclaircit sur les côtés & encore plus sous le ventre. Au sortir de l'eau, on apperçoit sur toutes ces couleurs des reflets bronzés tirant à l'or, avec des taches blanches distribuées sans ordre ; car il est bon d'être prévenu que les couleurs varient beaucoup dans les poissons de cette espece ; mais en général elles font un bel effet au sortir de l'eau. Il y a de chaque côté une ligne latérale qui part de derriere les ouies, à la hauteur de l'œil en *G*, forme une courbure considérable, & se rend en *H* où elle divise la largeur du poisson en deux : de chaque côté, entre cette raye & l'extrémité de la nageoire branchiale, on apperçoit une tache brune, plus ou moins apparente, qui souvent est entourée d'une zône plus claire que le reste du poisson, ce qui l'a fait nommer *Poisson de Saint Pierre*. Mais l'*Asnon*, l'*Egrefin*, le *Sparaillon* & quantité d'autres poissons ont des taches à peu-près pareilles.

Les Dorées sont des poissons de haute-mer ; on n'en fait point de pêche expresse ; on en prend souvent de grosses à la pêche aux cordes, confondues avec les Merlans. Quelques-unes se prennent à la *Fouane*, quand il s'en trouve à la surface de l'eau ; on en trouve de moins grosses dans les Parcs, ainsi que dans le filet de la Dreige ou les Folles : les grosses sont devenues fort rares sur la côte de Normandie. Ce poisson est assez commun en Bretagne, depuis la pointe de Pennemarc jusqu'à la baye de Brest.

La Dorée est un excellent poisson ; sa chair se leve par écailles, elle est délicate & de bon goût ; de sorte que dans les mois de Janvier, Février & Mars, on la préfere aux Turbots. Je ne me rappelle pas où j'ai vu qu'elle étoit encore meilleure quand on l'avoit fait dégorger dans l'eau douce.

Il y en a qui ont imaginé que les appendices que la Dorée a sur le dos, attiroient autour d'elle des petits poissons qui les prenoient pour des vers, & que ces petits poissons deviennent la proie des Dorées.

J'ai déja prévenu qu'on donne le nom de *Dorée* à plusieurs poissons fort différents de celui qui nous occupe ; par exemple, à l'entrée de la Loire on nomme, dit-on, Dorée un poisson qui a le museau jaune & recourbé, ce qui ne convient pas à notre Poule de mer.

Le poisson qu'on nomme *Pesce-Pedra*, à l'entrée du Fleuve des Amazones, & que quelques-uns ont comparé à la Dorée, est, dit-on, excellent ; mais suivant la notice qu'on en donne, il n'y a que cette circonstance qui convienne à notre Dorée.

CHAPITRE

CHAPITRE II.

Des différents Poiſſons de la famille des Zeus, *qu'on nomme* Scorpions de mer, Scorpeno, Scorpene, Scorpena; *en quelques endroits de Provence*, Scorpeun, *& en Languedoc*, Crapaud, Diable de mer, *ou* Raſcaſſe, &c.

En conſéquence des raiſons que j'ai rapportées dans le Chapitre précédent, il reſte quelqu'incertitude pour décider ſi les Poiſſons dont nous allons parler, ont deux ailerons ſur le dos, ou n'en ont qu'un ſeul; car le grand aileron du dos eſt en partie formé par des rayons durs & piquants, & en partie par des rayons rameux & ſouples: de plus, ces deux parties ſont de grandeurs inégales, & plus ou moins diſtinctes l'une de l'autre, ce qui a engagé pluſieurs Auteurs à les regarder comme ayant deux ailerons, quoique la membrane qui unit les rayons, tant ceux qui ſont piquants que les ſouples, ſoit certainement continue dans pluſieurs eſpeces. C'eſt cette incertitude qui nous a engagé à mettre les Poiſſons dont nous allons parler, au nombre des *Zeus*, qui, comme je l'ai dit, ont pour caractere général d'avoir les yeux grands, fort élevés ſur la tête qui eſt groſſe, plus ou moins hériſſée d'épines, & le dos tantôt garni d'un ſeul aileron qui, au premier aſpect, paroît en former deux, & d'autres fois en forme réellement deux très-diſtincts l'un de l'autre.

Je vais commencer ce Chapitre par des conſidérations générales ſur les Poiſſons de la famille des Scorpions, auxquels on a ſouvent donné différents noms.

Article Premier.

Conſidérations générales ſur les Scorpions de mer.

Je dois prévenir ici que ſi l'on a appellé ces Poiſſons *Scorpions de mer*, ce n'eſt point parce qu'ils aient aucune reſſemblance avec le Scorpion de terre; mais probablement parce qu'étant fort épineux, on eſt expoſé à éprouver des piquûres très-douloureuſes quand on les touche. Il y a bien des variétés entre les Poiſſons qu'on nomme *Scorpions*, comme on en peut juger par l'inſpection tant de la figure 2 de la Planche I, que de toutes celles qui ſont ſur les Planches II & III, auxquelles on en peut ajouter beaucoup d'autres: car outre les différences qu'on apperçoit dans leurs groſſeurs, & la forme de leur corps, il y en a beaucoup dans leur couleur; de plus, les uns ſont un bon aſſez manger, pendant que d'autres ſont mépriſés: c'eſt probablement ce qui a engagé à leur

donner différents noms, comme *Raſcaſſe*, *Diable de mer*, *Crapaud*, *Chaboiſſeau*, &c. & ſouvent dans les différents Ports on donne indiſtinctement un de ces noms à un Poiſſon ou à un autre, & on peut ajouter au même poiſſon. Il paroît par quelques-uns des Mémoires que j'ai rapportés des Côtes maritimes, qu'aux environs de Marſeille, on nomme *Scorpeno*, ceux qui ſont noirs, *Pl. II*, *fig.* 1, & *Scorpene* les rouges, *Pl. II*, *fig.* 2 : ceux-ci ſe pêchent au large, & ſont eſtimés beaucoup meilleurs que les noirs ou les bruns qui ſe tiennent habituellement dans les endroits fangeux. On verra dans la ſuite que cette diſtinction a lieu à Toulon pour les Poiſſons qu'on y nomme *Raſcaſſe*. Je me contenterai de parler de quelques variétés que j'ai rapportées des Côtes maritimes; prévenant que je me bornerai pour leur deſcription à des généralités, telles qu'on peut les attendre d'un Voyageur qui avoit d'autres objets à remplir. Il y a apparence que les noms particuliers que les Pêcheurs donnent aux différentes eſpeces de Scorpions, & qui occaſionnent beaucoup d'incertitudes, ont été imaginés ſur quelques ſingularités qui les ont frappés : car ſi-tôt qu'un poiſſon leur paroît avoir une figure hideuſe, & ſur-tout méchante, ils le nomment *Diable*; ſi d'autres ont une grande gueule & une peau dénuée d'écailles, ſur-tout ſi elle tire au jaune, avec des taches diſtribuées çà & là, ils les appellent *Crapauds de mer*; ces noms arbitraires ont été adoptés par des Auteurs célébres : Geſner, par exemple, nomme *Crape* ou *Crapaud de mer* le *Rana piſcatrix*. On voit auſſi que Willughby donne au *Rana piſcatrix* le nom de *Diable de mer*. On m'a envoyé de Morlaix & de la Guadeloupe différents Poiſſons ſous la dénomination de *Diable* ou de *Crapaud de mer*. Il y a encore une eſpece de Raye ou d'Ange qu'on nomme dans l'Hiſtoire des Voyages, *Diable de mer* : & je pourrois établir par les Mémoires que jai rapportés de mes tournées ſur les Côtes maritimes, que l'on confond preſque toujours dans les différents Ports, les dénominations de *Scourpi*, *Scorpena*, *Crabe*, *Raſcaſſe*, *Diable*, *Crapaud de mer*, &c. Néanmoins le nom de Scorpion eſt aſſez généralement adopté, ſur-tout par les Auteurs; je vais donc eſſayer de diſſiper la confuſion qui exiſte dans cette famille, & qui eſt occaſionnée par la multitude de noms qu'on a donné à ces Poiſſons.

§. 1. *D'un Scorpion que j'ai rapporté des Côtes maritimes.*

J'ai rapporté de Provence le deſſin, *fig.* 2. *Pl. I*, d'un Poiſſon qu'on m'avoit nommé *Scorpion* ou *Raſcaſſe* : c'eſt tout ce que j'en puis dire, ne me rappellant pas en quel endroit il avoit été pêché, & ne trouvant pas dans mes papiers la deſcription que j'en avois faite ſur les lieux : mais en joignant ce que je dirai dans la ſuite, à l'inſpection de la figure qui eſt joliment exécutée, on reconnoîtra les caracteres des Poiſſons qu'on nomme en Provence *Scorpions* ou *Raſcaſſes* : je ne dois pas oublier de prévenir qu'il ne faut pas confondre la Raſcaſſe dont il s'agit ici, qui eſt un vrai poiſſon, avec une cruſtacée du genre des Ourſins, qu'on a auſſi nommé *Raſcaſſe*, & dont j'aurai dans la ſuite occaſion de parler fort en détail.

§. 2. *D'un autre Scorpion de la Méditerranée.*

Voici, *Pl. II*, *fig.* 1 *&* 2, d'autres eſpeces ou variétés de Scorpions que j'ai auſſi rapportées de Provence : leur tête eſt groſſe proportionnellement à leur corps, elle eſt hériſſée de quantité d'aiguillons, principalement au bord des opercules : Rondelet penſe que ces aiguillons ſont venimeux comme les dents de la vipere, ce que je ne crois pas ; car on n'apperçoit point à l'attache de ces aiguillons le réſervoir du venin qui eſt à la gencive des viperes ; néanmoins ces piquûres occaſionnent de vives douleurs, ſur-tout quand elles attaquent un tendon, une aponévroſe ou un gros rameau de nerfs. Les Pêcheurs, pour éviter ces accidents, ſaiſiſſent ces poiſſons par la queue ou par le milieu du corps avec le pouce & le doigt index. Malgré ces précautions, ils éprouvent quelquefois des piquûres très-douloureuſes : on prétend que le meilleur remede qu'on puiſſe employer, eſt d'ouvrir en deux un poiſſon frais pêché, & de l'appliquer ſur la piquûre. Quand ces poiſſons écartent les mâchoires, leur gueule eſt ſi grande qu'ils peuvent ſaiſir un poiſſon preſque auſſi gros qu'eux : leurs dents ſont courtes, mais fortes : on apperçoit dans la gueule un petit appendice charnu qui forme, à ce qu'on croit, la langue, & vers le goſier des oſſelets garnis de crochets qui favoriſent la déglutition.

L'aileron de deſſus le dos *E*, *F*, *G*, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon ; les neuf ou dix premiers rayons *E*, *F*, ſont durs, piquants & aſſez éloignés les uns des autres, mais pas auſſi longs que les rayons flexibles & rameux *F*, *G* qui terminent cet aileron. Cette différente longueur des rayons fait croire que ces poiſſons ont deux ailerons ſur le dos ; mais en examinant avec attention l'aileron à des poiſſons qui venoient d'être tirés de l'eau, il nous a paru que la membrane qui unit les rayons durs & les rayons mous, ſe prolongeoit dans toute la longueur de l'aileron ſans interruption, ce qui établit que cet aileron eſt unique : néanmoins je m'abſtiendrai d'aſſurer qu'il en ſoit de même à toutes les variétés de cette eſpece de poiſſon. L'aileron *H*, derriere l'anus étoit formé de rayons ſouples & longs, excepté les premiers du côté de l'anus qui étoient moins longs que les autres, mais gros, durs & très-piquants.

L'aileron de la queue *B* n'eſt point échancré, il eſt formé par des rayons aſſez gros, mais point piquants.

Les nageoires de derriere les ouies *D*, étoient larges, elles formoient un arrondiſſement, & couvroient une partie du corps de l'animal ; celles de deſſous le ventre *K*, *L* n'étoient pas tout-à-fait auſſi grandes.

Nous avons déja prévenu qu'on obſerve beaucoup de variétés dans les couleurs des différents individus de cette famille. Néanmoins, aſſez ordinairement, les uns tirent au roux & les autres au noir ou au brun foncé : leurs écailles ſont petites, minces, & ſi exactement appliquées les unes ſur les autres qu'on eſt tenté de croire qu'ils n'en ont point. Auſſi des Auteurs ont prétendu que leur peau étoit comme celle de quelques eſpeces de ſerpents. Ce poiſſon eſt plus rare dans l'Océan que dans la Méditerranée, & on le dit fort commun dans le Levant.

Celui *fig.* 1, dont nous venons de parler, eſt de ceux qui ſe tiennent ordinairement dans la vaſe au bord de l'eau ; il y en a *fig.* 2, qu'on pêche au large, dont la couleur tire au rouge ; ceux-là ſont plus gros & beaucoup meilleurs que les autres qui ſont bruns tirant au noir : les rouges ſont donc plus eſtimés, cependant leur chair eſt un peu coriace, il faut les conſerver pluſieurs jours pour qu'elle ſoit mangeable ; cette raiſon fait qu'elle eſt plus agréable quand on apprête ces poiſſons à l'étuvée, que quand on les fait cuire ſur le gril. Belon dit que dans le Levant on ne fait pas un bon repas où l'on ne ſerve un Scorpion de mer ; il reſte à ſavoir ſi c'eſt le même poiſſon que le nôtre.

Ces poiſſons ont la vie très-dure, ils ſubſiſtent long-temps hors de l'eau, & ils donnent encore des ſignes de vie quand on les a vuidés. Il y a ſûrement bien des variétés dans les poiſſons de cette eſpece ; auſſi outre les deux dont nous venons de parler, Klein en compte quatre, ce qui ne me ſur-

prend pas ; car je crois qu'il y en a un beaucoup plus grand nombre : on en pourra prendre une idée par ceux que nous allons décrire.

§. 3. *Du Scorpion d'après Edouard.*

Nous avons repréſenté *fig.* 3, *Pl. II*, un poiſſon qu'Edouard nomme *Scorpion de mer* : celui *fig.* 1, reſſemble aſſez à ceux qu'on trouve dans Rondelet & dans Belon, & celui d'Edouard, *fig.* 3, a les caracteres qui conviennent aux poiſſons de cette famille ou aux *Zeus*, ce qui m'engage à en abréger la deſcription le plus qu'il me ſera poſſible. Sa gueule *A* eſt grande, ſes dents courtes, ſes yeux *C*, de médiocre grandeur, ſont fort élevés ſur la tête ; les foſſes orbitaires & oſſeuſes ſont bordées d'une membrane qui, en quelques endroits, a des pointes aſſez dures ; l'iris eſt rouge ; entre les yeux & le bout du muſeau eſt l'ouverture des narines ; au-deſſus de la tête, entre les yeux, ſont çà & là des productions ſaillantes aſſez dures ; les bords des opercules des ouies ſont terminés par des pointes fort piquantes ; le corps de ce poiſſon eſt preſque rond ; le ventre eſt d'un blanc argenté, nuancé d'un peu de rouge ; le dos eſt brun-obſcur, parſemé de taches noires avec des eſpeces de nuages d'un noir moins foncé ; la teinte noirâtre ſe prolonge ſur le blanc du ventre par des digitations de forme irréguliere ; les lignes latérales ſont blanchâtres.

Edouard penſe qu'il a deux ailerons ſur le dos ; je ne puis pas aſſurer le contraire n'ayant pas vu ce poiſſon ; mais entre pluſieurs poiſſons de même genre que j'ai examinés, j'en ai trouvé quelques-uns où la membrane qui unit, tant les rayons durs que ceux qui ſont mous, étoit d'une ſeule piece dans toute la longueur de l'aileron : je me crois donc autoriſé à aſſurer que pluſieurs de ces poiſſons n'ont qu'un aileron ſur le dos ; les rayons qui forment cet aileron ſont d'une couleur brune, leur extrémité excede la membrane qui les unit ; cette membrane eſt d'une couleur orangée : il y a derriere l'anus un petit aileron de même couleur & dont les rayons ne ſont point piquants : les nageoires de derriere les ouies, qui ſont aſſez larges, ſont de la même couleur, & pareillement mouchetées de noir ; celles de deſſous la gorge ſont étroites, n'étant formées que par trois rayons : à l'inſpection de la figure, on voit que ce deſſin a été fait ſur un poiſſon qui jettoit ſes œufs ; Edouard dit qu'ils ſont fort rouges, & gros comme des grains de navette.

§. 4. *Du Chaboiſſeau du Conquet ; Crapaud de mer à Dieppe.*

Je trouve dans un Mémoire que j'ai rapporté des Côtes maritimes, un poiſſon *fig.* 4. *Pl. II*, nommé au Conquet *Chaboiſſeau*. M. Fougeroux de Bondaroy m'a rapporté des Côtes de haute Normandie, ce même poiſſon conſervé dans l'eau-de-vie ; on l'y connoît ſous les noms de *Crapaud* ou *Diable de mer* : ce poiſſon m'a encore été envoyé de Dieppe par M. le Teſtu, ſous ces mêmes noms, quoiqu'il ne reſſemble au Crapaud de terre que par la grandeur de ſa gueule *A*, par la poſition de ſes yeux & un peu par la peau de deſſous le ventre : on dit que quand il eſt effrayé, il gonfle ſon corps comme le crapaud de terre ; il reſſemble encore moins au poiſſon qu'on nomme *Rana piſcatrix* ou *Grenouille pêcheuſe* ; & effectivement les dénominations de Chaboiſſeau ou de Crapaud de mer qui lui ſont données par les Pêcheurs, ont été adoptées par pluſieurs Auteurs : quoi qu'il en ſoit, ce poiſſon eſt de la famille des *Scorpions*. A l'aide de la figure 4 & de la deſcription que j'ai faite ayant le poiſſon ſous les yeux, j'eſpere que ceux qui ſont au bord de la mer, reconnoîtront ce poiſſon, quelque nom qu'on lui donne.

La longueur totale *A*, *B* du poiſſon *fig.* 4, étoit de quatre pouces neuf lignes ; ſa plus grande largeur verticale, priſe à l'à-plomb des articulations des nageoires branchiales *D*, un pouce quatre lignes ; ces dimenſions varient beaucoup, car, à ſa volonté, il augmente conſidérablement ſa groſſeur : les opercules des ouies ſont compoſées de pluſieurs lames dont la forme eſt irréguliere ; leur contour fait des angles rentrants & d'autres ſaillants qui ſe terminent par des pointes, la lame ſupérieure eſt beaucoup plus épineuſe que le cartilage qu'elle recouvre ; la tête eſt groſſe, fort large, applatie par-deſſus ; les yeux, fort élevés ſur la tête ſont très-rapprochés l'un de l'autre ; de ſorte qu'en cet endroit, il n'y a entre les deux yeux qu'une eſpece de gouttiere qui n'a que quelques lignes de largeur, & les éminences qui forment les bords de cette gouttiere, ſe terminent du côté du dos, chacune par une pointe aſſez longue : outre cela, il y a de chaque côté, entre l'œil & la nageoire latérale, un fort aiguillon dur & tranſparent comme de la corne ; de plus, à côté de chaque nageoire branchiale *D*, il y a un rayon détaché des autres, qui eſt dur & piquant ; ceux qui ſuivent excédent par leur extrémité la membrane qui les unit ; mais ils ne

ſont

ſont pas fort piquants : ces nageoires ont une forme ovale, elles ſont minces & chargées de mouchetures brunes ; il y a ſous la gorge deux fort petites nageoires qu'on n'apperçoit point dans la figure.

Il ſemble qu'il y ait deux ailerons ſur le dos, parce que les rayons *E*, *F* de la partie du côté de la tête ſont plus forts & plus piquants que ceux *F*, *G* de la partie qui eſt du côté de la queue ; cependant il n'y en a qu'un, puiſque la membrane qui unit les rayons, ſoit piquants, ſoit ſouples, ſe prolonge dans toute la longueur de l'aileron, ſans interruption ; elle eſt chargée de mouchetures, ainſi que l'aileron *K*, *L* de derriere l'anus qui n'a que deux ou trois rayons de piquants ; l'aileron de la queue *B* eſt figuré en palette ; au reſte, il eſt entiérement ſemblable à la partie molle *F*, *G* de l'aileron du dos, & eſt pareillement chargé de mouchetures : les couleurs ſont ſujettes à varier dans les différents individus ; néanmoins le dos eſt ordinairement brun, ayant dans quelques-uns un œil verdâtre, dans d'autres tirant au jaune, avec quelques reflets pourpres ; aſſez ſouvent les côtés tirent au jaune, & le ventre au blanc, mais on remarque ſur les côtés des bandes circulaires plus brunes que le reſte, & approchant de la couleur des mouchetures qu'on voit ſur les ailerons & les nageoires ; au reſte point d'écailles ſenſibles ; le deſſous de la mâchoire inférieure eſt pointillé de noir, ce qu'on ne peut appercevoir dans la figure. Ce poiſſon vit de petits poiſſons & de cruſtacées ; il a la chair molle, & fait un manger très-médiocre ; ceux néanmoins qui en veulent faire uſage, commencent par retrancher la partie la plus conſidérable qui eſt la tête, & à force d'aſſaiſonnement, ils font du reſte un mets paſſable. Ce que je viens de dire au ſujet du poiſſon qu'on nomme *Chaboiſſeau* au Conquet, a été tiré des Mémoires que j'ai raſſemblés dans mes tournées ſur les Côtes maritimes ; mais les dénominations de *Diable* & de *Crapaud* qu'il me paroiſſoit qu'on donnoit auſſi au Chaboiſſeau, me faiſoient craindre d'avoir fait quelques confuſions ; heureuſement j'ai reçu de M. Celoron, Commiſſaire des Claſſes au Conquet, un Mémoire ſur ce poiſſon qui s'accorde aſſez avec ce que je viens de dire. Voici ſommairement ce que contient le Mémoire de M. Celoron qui a été à portée de voir beaucoup de ces poiſſons : il n'a point d'écailles ; ſa couleur dominante eſt verdâtre chargée de taches brunes ; le péritoine qui enveloppe les inteſtins, ſemble être teint de verd-de-gris ; les ouies ne paroiſſent point détachées comme à la plûpart des poiſſons ; mais M. Celoron a apperçu auprès & au-deſſous des ouies de petites ouvertures qu'il ſoupçonne pouvoir en tenir lieu ; il a ſur les côtés & ſur la tête de vigoureuſes épines qui, quand on tire le poiſſon hors de l'eau, ſe couchent & ne paroiſſent plus.

Ce poiſſon étant très-ſucculent, il eſt difficile de le deſſécher, & à meſure qu'il perd de ſa ſubſtance, la forme de ſon corps ſe défigure beaucoup.

En l'ouvrant, M. Celoron lui a trouvé dans le corps beaucoup de gros œufs.

En général on fait très-peu de cas du Chaboiſſeau dont la chair eſt molle & de mauvais goût ; mais en outre il y a peu de poiſſons qui ſe corrompent auſſi promptement.

§. 5. *D'un autre Crapaud de mer qu'on prend ſur les Côtes de haute Normandie.*

J'ai prévenu qu'on donnoit dans les différents Ports le nom de *Diable* ou *Crapaud de mer* à des poiſſons qui ſouvent n'ont entr'eux que de petites différences ; pourvu qu'ils ayent une figure hideuſe, ce ſont des Diables ; s'ils ont une grande gueule, on les nomme *Crapaud* : comme ces poiſſons ſont aſſez communs aux environs de Dieppe, je vais joindre à la deſcription que j'ai fait du poiſſon, *Pl. II. fig.* 4, celle du poiſſon *Pl. III. fig.* 2, que j'ai reçu de M. le Teſtu. Ce poiſſon dont on ne fait aucun cas, ſe prend dans les Parcs ou entre les rochers au bord de la mer ; il a la tête groſſe & platte, le regard fier & méchant, ce qui l'a fait appeller *Diable* ; il gonfle tellement les membranes qui réuniſſent ſes mâchoires, que dans certaines circonſtances il fait paroître une gueule d'une grandeur énorme par comparaiſon à ſa taille ; la couleur de ſon corps eſt olivâtre, avec quelques nuages un peu plus bruns qui ne ſont ſenſibles que quand le poiſſon eſt nouvellement tiré de l'eau ; les rayes latérales ſont formées par de petits traits qui ſe ſuivent ; en paſſant le doigt deſſus on ſent qu'ils ſont un peu piquants ſur-tout vers la tête, car ils ſont à peine ſenſibles du côté de la queue ; au ſortir de l'eau le ventre eſt argenté avec des reflets de différentes couleurs ; la tête eſt large & applatie en deſſus, le crâne eſt fort dur, les mâchoires ſont garnies de dents fines & courtes, les yeux ſont grands, fort élevés ſur la tête ; la prunelle eſt d'un beau noir ; l'iris verdâtre : entre le muſeau & les yeux, il y a deux petites cornes pointues & deux autres de grandeur inégale entre les yeux & le bord des opercules qui forment des angles ſaillants & piquants.

La partie de l'aileron du dos qui eſt du côté de la tête, eſt formée par neuf ou dix rayons piquants ; la partie du côté de la queue eſt formée par quatorze rayons, plus longs que les piquants, ſouples & fort rapprochés les uns des autres ; l'aileron de

derriere l'anus, eſt formé par dix rayon ſouples.

L'aileron de la queue n'eſt pas échancré; mais un peu arrondi comme les bâtons d'un éventail; le plus long rayon étoit d'un pouce trois lignes; les nageoires branchiales *D* qui étoient arrondies avoient un pouce huit à neuf lignes de longueur; celles de deſſous la gorge *K*, *L* étoient moins grandes. Le poiſſon que nous décrivons avoit ſix pouces neuf lignes de longueur *A*, *B*, & deux pouces quelques lignes de largeur verticale à l'à-plomb des articulations des nageoires *K*, *L* de deſſous la gorge; les ailerons & les nageoires ſont marqués aſſez réguliérement par des taches couleur de marron.

A la grandeur près, ce poiſſon differe peu de celui *fig.* 1, dont nous allons parler.

§. 6. *Du Diable* ou *Crapaud de mer du Croiſic qui paroît être le Saillot de Torbay, ſur les côtes d'Angleterre.*

Il n'y a point de Port où il n'y ait un ou pluſieurs poiſſons qu'on nomme *Diable de mer*, ce qui n'eſt pas ſurprenant, puiſque, comme je l'ai dit, les Pêcheurs donnent ce nom à tous les poiſſons qui ont une figure hideuſe. On pêche au Croiſic un poiſſon *Pl. III. figure* 1, plus gros que le précédent *fig.* 2, qui a une tête monſtrueuſe & prodigieuſement armée d'aiguillons; j'en ai conſervé un ſec bien entier que je vais décrire. M. le Teſtu me marque que les Pêcheurs de Dieppe diſent en avoir pris à Torbay où ils vont quelquefois faire la pêche, avec les folles, & ils le nomment *Saillot*, ou, comme au Croiſic, *Diable de mer*: M. le Teſtu trouve beaucoup de reſſemblance entre ce poiſſon *fig.* 1, & le Crapaud de mer *fig.* 2, qu'on prend ſur les côtes de haute Normandie: néanmoins il me marque que les Pêcheurs de ſon département penſent que le Saillot de Torbay, & le Diable de Dieppe ſont deux eſpeces différentes de poiſſons, quoi qu'il en ſoit, je vais décrire le poiſſon *fig.* 1, qut je crois avoir rapporté du Croiſic, & que je ſoupçonne être le Saillot de Torbay. La longueur totale *A*, *B* de celui que je décris, étoit de ſept pouces quelques lignes; ſa gueule étoit fort grande: quand les mâchoires ſont rapprochées la fente qui s'étend depuis le bout du muſeau juſqu'à leur réunion, eſt d'un pouce, ce qui ne fait que la moitié de l'ouverture entiere de la gueule; la mâchoire ſupérieure étoit un peu plus courte que l'inférieure, à l'extrémité de laquelle on apperçoit, à quelques-uns de ces poiſſons, des barbillons très-courts; les mâchoires tant inférieures que ſupérieures, ſont garnies de pluſieurs rangées de dents courtes, très-pointues, & qui ſe recourbent un peu vers l'intérieur de la gueule; elles ſont en outre bordées de levres épaiſſes; immédiatement au-deſſus de la levre ſupérieure, eſt une eſpece de bourrelet de forme très-irréguliere qui ſe diviſe à ſon milieu en deux branches dont chacune forme les bords d'une gouttiere qui ſe prolonge ſur la tête entre les deux yeux, dont le centre eſt à neuf lignes du bout de la mâchoire ſupérieure; ces yeux ſont ſi élevés ſur la tête, que les bords des orbites qui ſont garnis de quelques aiguillons, font une éminence au bord de la gouttiere dont nous avons parlé, & il n'y a ſur le crâne que quelques lignes du bord d'un orbite à l'autre; cet eſpace qui eſt entre les yeux, forme la gouttiere qui s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aileron du dos; les bords de cette gouttiere ſont formés par des éminences dures dont quelques-unes reſſemblent aux dents d'une crémaillere, & ſont entre-mêlées de quelques aiguillons: les opercules ont des contours fort biſarres, ils paroiſſent en pluſieurs endroits compoſés de deux lames dures brillantes & de couleur bronzée; la lame ſupérieure fait beaucoup d'angles ſaillants qui ſont tous terminés par des pointes plus ou moins grandes; la lame de deſſous ſur laquelle s'appuie la lame ſupérieure, en a beaucoup moins; mais on voit ſortir d'entre ces lames des aiguillons longs, forts & piquants, dont l'extrémité eſt blonde & demi-tranſparente comme de la corne; l'irrégularité de la forme de ces opercules, fait qu'on ne peut pas dire préciſément à quelle diſtance les bords ſont du muſeau; néanmoins au milieu, ils m'ont paru s'étendre juſqu'à un pouce neuf lignes de la mâchoire ſupérieure.

A l'égard du grand aileron du dos *E*, *F*, *G*, il eſt compoſé de dix rayons *E*, *F* fort durs, piquant conſidérablement écartés les uns des autres, & de dix rayons ſouples *F*, *G*, plus longs que les piquants & fort rapprochés les uns des autres: ils s'inclinent vers l'arriere; tous ces rayons ſont joints par une membrane qui s'étend d'un bout à l'autre de ce grand aileron, ſans interruption, ainſi il eſt unique. Le premier rayon dur qui eſt à deux pouces trois lignes du bord de la mâchoire ſupérieure, eſt beaucoup plus court que les autres; il eſt ſitué à l'endroit où le poiſſon a le plus d'épaiſſeur horizontale qui eſt au moins d'un pouce & demi; la longueur totale de cet aileron eſt de trois pouces. L'aileron de derriere l'anus *I*, *H* eſt formé de deux rayons durs & piquants & de pluſieurs rayons ſouples & plus longs que les deux qui ſont durs; ſon étendue à l'attache au corps eſt de dix lignes.

La largeur verticale du corps du poiſſon à l'articulation *N* de la queue, eſt de huit lignes; cet aileron *B* eſt arrondi par

le bout en forme d'éventail ; la longueu du plus long rayon eſt d'un pouce & demi.

Il y a derriere chaque ouie une nageoire *D*, large, arrondie & point piquante; elles ont 13 lignes à leur attache au corps, & s'épanouiſſent en forme d'éventail,ce qui leur donne une étendue conſidérable : on apperçoit ſous la gorge deux autres nageoires qui ſe touchent par leur articulation où elles ont trois lignes d'étendue ; elles ſont formées de ſix rayons dont le plus long eſt de dix-huit lignes ; les écailles du corps ſont un peu arrondies.

Les lignes latérales *M*, *N* partent de la hauteur des yeux & s'étendent juſqu'à l'aileron de la queue *N* où elles diviſent la largeur du poiſſon en deux ; elles ſont formées d'une ſuite de traits alongés & un peu piquants ; on s'en apperçoit quand on paſſe le doigt de la queue vers la tête : tout du long de cette raie, il y a de diſtance en diſtance ; comme de quatre en quatre lignes, des eſpeces de poils durs ſans être piquants, d'environ trois lignes de longueur : il y a encore de ces eſpeces de poils qui ſont diſtribués irréguliérement ſur le corps principalement auprès du dos, il n'y a point de ces poils ſur le poiſſon *fig.* 2.

Cette deſcription que j'ai faite ſur le poiſſon même, établit que c'eſt une eſpece de *Zeus* ou de *Scorpion* ; mais un peu différente du *Crapaud* ou *Diable de mer*, qu'on pêche ſur les côtes de haute Normandie.

§. 7. *Du Diable* ou *Crapaud de mer d'Amérique.*

A l'égard de la figure 5, *Pl. II*, je l'ai fait graver d'après un beau deſſin qui m'avoit été envoyé d'Amérique ſous le nom de *Diable* ou *Crapaud de mer* ; il a pluſieurs caracracteres qui conviennent aux poiſſons dont nous venons de parler ; c'eſt tout ce que je puis dire de ce poiſſon que je n'ai point vu, & dont je ne peux trouver la deſcription dans mes papiers.

§. 8. *Du Teſtard* ou *petit Diable de mer.*

J'ai prévenu qu'il y avoit bien des variétés dans les poiſſons qui forment la famille des *Zeus*, & particuliérement dans les différentes eſpeces de Scorpions. Je n'eſpere pas les rapporter toutes ; mais il eſt bon de dire quelque choſe de celles qui me ſont parvenues : tel eſt le poiſſon, *Pl. III*, *fig.* 3, qu'on m'a envoyé ſous le nom de *Teſtard* ou *petit Diable de mer* ; il reſſemble à quelques-uns des Scorpions dont nous avons parlé, par ſa tête qui eſt d'une longueur conſidérable, par ſa gueule qui eſt grande, par une eſpece de production qu'il a auprès des narines, par ſes yeux qui ſont grands & fort élevés ſur la tête, un peu par les opercules des ouies dont les bords ont des pointes très-piquantes, par l'aileron du dos qui eſt diviſé en deux, mais dont la partie du côté de la tête eſt moins grande qu'à la plûpart des Scorpions, au lieu que la partie du côté de la queue eſt plus conſidérable ; au reſte, cet aileron, comme aux autres Scorpions, ſe prolonge juſques fort près de la naiſſance de l'aileron de la queue qui eſt auſſi coupé quarrément ; l'aileron de derriere l'anus, eſt proportionnellement plus grand au Teſtard q'uà la plûpart des Scorpions.

A l'égard des nageoires, celles de derriere les ouies ſont fort larges à leur articulation ; mais il s'en faut beaucoup que les rayons s'étendent autant qu'à la figure premiere, ainſi ils ne forment point une eſpece de fraiſe comme au Scorpion *fig.* 1 ; & les nageoires de deſſous le ventre ſont très-différentes, puiſqu'au Teſtard, *fig.* 3, elles ſont très-étroites, n'étant formées que de quelques nervures ; au reſte, les ailerons & les nageoires de derriere les ouies, ſont chargés de mouchetures ; mais une différence très-frappante, eſt l'énorme groſſeur du ventre de ce Teſtard, ce qui ne s'obſerve point du tout aux Scorpions, à moins que cette groſſeur du ventre du Teſtard, ne dépendît de ce que ce poiſſon auroit avalé quelque gros poiſſon peu de temps avant qu'on l'eût pris : c'eſt ſur quoi je m'abſtiendrai de prononcer ; ce qui me feroit incliner à le croire, c'eſt que j'ai trouvé dans mes Mémoires un joli deſſin, *fig.* 4, ſous la dénomination de Teſtard on petit Diable de mer qui n'avoit pas le gros ventre de la figure 3, ni les nageoires de deſſous la gorge auſſi étroites, peut-être auſſi eſt-ce une variété de ce poiſſon. On donne encore le nom de Teſtard à une eſpece de Rouget fort différent du poiſſon dont il s'agit ; il en ſera queſtion dans la ſuite.

CHAPITRE III.

De pluſieurs Poiſſons qui ont encore les caracteres des Zeus ; *ſavoir,* la Crabe *de Biarritz, ou le* Saccarailla *des Baſques, la* Crabe *des Achottards ; & de quelques Poiſſons qui leur reſſemblent.*

J'AI reçu en même temps deux Poiſſons qui m'ont été envoyés des côtes de Gaſcogne ; ſavoir, un de M. de Borda, qu'on nomme à Biarritz la *Crabe de mer*, & l'autre de M. de la Courtaudiere, qu'on nomme à S. Jean-de-Luz le *Saccarailla*. Comme ces deux poiſſons me ſont parvenus très-bien conditionnés, j'ai été à portée de les comparer & de reconnoître que c'étoit le même poiſſon auquel on donne différents noms à Biarritz & à S. Jean-de-Luz. Je ſoupçonne encore que ce poiſſon eſt une des Raſcaſſes de Toulon ; ce qui s'éclaircira par la ſuite. J'ai de plus reçu de M. de la Courtaudiere un autre poiſſon qu'on nomme à S. Jean-de-Luz la *Crabe des Achottards*, qui reſſemble peu à la Crabe de Biarritz : enfin, je trouve dans mes Mémoires un beau deſſin & une deſcription d'un Poiſſon qui reſſemble à beaucoup d'égards à cette Crabe ; mais je n'ai point la note des parages où on me la remis. Ce ſont ces trois poiſſons qui feront principalement le ſujet de ce Chapitre ; & on verra qu'ils ont les caracteres que nous avons attribués aux *Zeus*.

ARTICLE PREMIER.

De la Crabe de Biarritz, Saccarailla de S. Jean-de-Luz ; en Provence Scorpene *ou* Scorpi *ou* Raſcaſſe rouge.

Nous avons prévenu qu'il n'y avoit aucune reſſemblance entre le Scorpion de mer, qui eſt un poiſſon, & le Scorpion de terre qui eſt un gros inſecte : nous avons dit auſſi qu'il y avoit peu de reſſemblance entre le Crapaud de terre ou le fluviatile, & le poiſſon qu'on nomme en beaucoup d'endroits *Crapaud de mer* ; il en eſt de même du poiſſon nommé *la Crabe* ; il n'y a aucun rapport entre ce poiſſon & les cruſtacées connus ſous ce nom : nous ferons ſeulement remarquer que quand on parle d'un de ces poiſſons, on dit *la Crabe*, au lieu qu'on dit *le Crabe* lorſqu'il s'agit des cruſtacées.

La Crabe de Biarritz dont nous allons donner la deſcription, avoit quinze pouces de longueur totale *A*, *B*, *Pl. IV*, *fig.* 1, & peſoit environ trente-ſix onces ; ſa largeur verticale priſe à l'à-plomb de la naiſſance de l'aileron du dos en *Y*, étoit à-peu-près de quatre pouces ; en *M*, à l'à-plomb de l'anus, de deux pouces dix lignes ; en *O*, à la naiſſance de l'aileron de la queue, d'un pouce quatre lignes ; ſon épaiſſeur horiſontale priſe vers l'articulation des nageoires branchiales étoit d'un peu plus de deux pouces.

On voit que le corps de ce poiſſon eſt beaucoup plus gros du côté de la tête par proportion à la partie vers la queue, que ne l'eſt celui de beaucoup d'autres poiſſons : le dos ne fait pas une courbe auſſi conſidérable qu'au Diable ou Crapaud de mer du Croiſic, *Planche III*, *fig.* 1 ; mais à notre Crabe, le ventre eſt renflé ſur-tout depuis *P* juſqu'à *M* ; la tête eſt aſſez groſſe & allongée, cependant le muſeau ne ſe termine pas fort

fort en pointe ; les yeux ſont un peu ovales, grands, ſaillants & fort élevés ſur la tête ; de ſorte que du centre d'un œil juſqu'au centre de l'autre, *fig.* 2, il n'y a qu'un pouce & quelque choſe de plus ; la prunelle eſt noire, & l'iris couleur d'or ; ils ſont recouverts d'une membrane clignotante ; les orbites oſſeux ſont ſur le haut de la tête une éminence conſidérable, de ſorte qu'entr'eux, il y a ſur le crâne un ſillon large & profond ; le grand diametre des foſſes orbitaires, pris horiſontalement, eſt de près d'un pouce ; le petit diametre pris dans le ſens vertical, eſt d'environ huit lignes, la diſtance du centre des yeux au bout du muſeau, eſt de deux pouces ſix lignes.

Quand le poiſſon eſt examiné au ſortir de l'eau, on apperçoit entre les yeux & le bout du muſeau un appendice charnu & tout auprès les ouvertures des narines ; la gueule eſt grande, puiſque depuis *A* juſqu'à *D*, ce qui ne fait que la moitié de ſon ouverture, il y a un peu plus d'un pouce trois lignes ; la mâchoire inférieure ſe releve un peu vers le haut, & elle eſt plus longue que la ſupérieure qui eſt mobile. On apperçoit aux bords des mâchoires comme deux levres, & aux côtés une lame cartilagineuſe *E*, ce qui a fait dire que quand la mâchoire ſupérieure s'éleve comme à la figure 2, les bords des mâchoires ont un mouvement que l'on compare à celui des bâtons d'un éventail ; les bords des mâchoires, tant ſupérieures qu'inférieures, ſont hériſſés d'un grand nombre de petites dents ; il y a de plus au fond de la gueule, des oſſelets chargés d'aſpérités ; enfin, on voit à la mâchoire inférieure une maſſe charnue *S*, *fig.* 2. qui tient lieu de la langue.

Les opercules des ouies ſont comme formés par trois lames poſées l'une ſur l'autre ; celle *F* dont les pointes s'étendent juſqu'à trois pouces ſix lignes du muſeau, étant fort échancrée, ſes bords forment des angles rentrants & d'autres ſaillants terminés par des pointes aiguës & fort piquantes : ſi l'on veut regarder les feuillets *G*, *H*, comme n'en faiſant qu'un, on appercevra que cet opercule eſt dur en quelques endroits, & hériſſé de pointes dont pluſieurs ſont fort piquantes ; & qu'en d'autres endroits, il eſt ſouple & comme cartilagineux, ainſi que quelques parties ſaillantes qui ſont molles & flexibles ; néanmoins on peut dire que toute la tête eſt fort hériſſée de pointes & de crochets diſtribués irréguliérement de côté & d'autre. Le grand aileron du dos *I K L*, commence à quatre pouces huit lignes de l'extrémité du muſeau, & finit à environ deux pouces de l'articulation de l'aileron de la queue ; les dix ou douze premiers rayons *I K* ſont longs, durs, piquants & fort éloignés les uns des autres ; le premier du côté de *I* eſt moins long que le ſuivant, mais il eſt très-dur & fort piquant ; les deux ou trois qui le ſuivent ſont les plus longs, les autres diminuent peu à peu de longueur juſqu'à *K* ; les rayons de la partie *K L* ſont conſidérablement plus longs & plus rapprochés les uns des autres, mais ils ſont ſouples & rameux ; pour cette raiſon on ſeroit tenté de croire que ce poiſſon auroit ſur le dos deux ailerons *I K* & *K L* ; mais la membrane qui unit les rayons durs & les flexibles étant continue depuis *I* juſqu'à *L*, il s'enſuit que cet aileron qui a environ huit pouces de longueur eſt unique.

L'aileron *M*, *N* de derriere l'anus, eſt formé de dix à onze rayons, dont deux ou trois du côté de *M* ſont piquants, les autres ſouples comme ceux de la partie *K*, *L* du grand aileron du dos. L'aileron *O*, *B* de la queue n'eſt point fendu, la plûpart des rayons qui le forment ſont aſſez larges, mais point piquants ; ils ont à peu-près trois pouces de longueur, & en les examinant avec une louppe ils paroiſſent comme guillochés par les bords.

Les nageoires de derriere les ouies ſont fort larges & formées de dix-ſept à dix-huit rayons applatis & ſouples comme ceux de la queue, leur attache au corps commence en *P* ſous la gorge, & faiſant une ligne un peu circulaire elles ſe terminent auprès de *Q*, les rayons étant très-divergents, cette nageoire forme autour du col du poiſſon, une eſpece de fraiſe ; les plus longs rayons ont trois pouces de longueur.

Ce poiſſon a en outre deux nageoires *T*, *fig.* 1 *&* 3, dont les articulations ſont ſous la gorge, elles ont une forme ovale, & ſont compoſées de ſix ou huit rayons, dont trois ſont aſſez durs.

Les lignes latérales commencent près le dos vers *V*, & ſe terminent à la naiſſance de l'aileron de la queue ; on ſent des aſpérités quand on paſſe le doigt deſſus ; les écailles ſont de médiocre grandeur, arrondies par les bords où elles ſont finement dentelées, ce qui fait qu'en paſſant la main de la queue vers la tête, le poiſſon paroît rude.

La tête & le dos ſont d'un rouge vif, dont l'intenſité diminue ſur les côtés, & eſt preſque anéantie ſous le ventre ; le deſſous de la gorge tire au blanc ; mais entre ces poiſſons les uns ſont plus rouges que les autres. Les Pêcheurs diſent même qu'ils en prennent quelques-uns qui ſont preſque blancs ; au reſte, les plus rouges ſont préférés aux autres. On apperçoit ſur la teinte rouge des ailerons & des nageoires, des mouchetures, les unes rouges, les autres noires qui font un bel effet, & particuliérement une grande tache noire ſur la membrane qui unit les

rayons piquants de l'aileron du dos ; cette tache eſt placée à peu-près vers la fin des rayons piquants ; il y a auſſi ſur le corps quelques marques les unes noires, les autres d'un rouge plus foncé que le reſte.

Les Pêcheurs de Biarritz vont avec des haims chercher ces poiſſons juſqu'à ſix lieues au large, tirant au Nord-Oueſt, où ils en prennent avec d'autres poiſſons. Quoique ces poiſſons ne ſoient pas de paſſage, le temps de leur pêche eſt depuis le mois de Juillet juſqu'au commencement de l'hiver, ſoit parce que dans cette ſaiſon ils ſe rendent avec d'autres poiſſons ſur les îles où ils trouvent de petits poiſſons qui les y attirent, ſoit principalement parce que dans les autres ſaiſons les Pêcheurs ſont occupés à faire d'autres pêches qui leur ſont plus avantageuſes. Les Crabes que nous venons de décrire étant pris ſur de bons fonds, & en bonne ſaiſon ſont aſſez eſtimés ; leur chair eſt un peu ſeche, mais point coriace ; on en fait du bouillon pour les malades. Il y a dans Willughby, *Pl. X*, *fig.* 15, un poiſſon qu'il nomme *Scorpio Virginianus*, qui differe à pluſieurs égards de notre Crabe, mais à pluſieurs autres il lui reſſemble ; néanmoins, je crois que ce n'eſt pas le même poiſſon ; j'avoue que je ne connois celui dont parle Willughby, que par ce qui en eſt dit dans ſon Ouvrage. Outre le Saccarailla que m'a envoyé M. de la Courtaudiere, j'ai reçu de ce même Correſpondant un autre poiſſon aſſez différent, qu'il nomme la *Crabe des Achottards* ; il en ſera queſtion à l'Article ſuivant.

M. de la Courtaudiere ſoupçonne qu'on a nommé à Quiberon ce poiſſon *Gourlaſſeau* ; il eſt très-différent du Corlaſſeau du Croiſic dont j'ai parlé, Section IV, page 44, & que j'ai repréſenté *Pl. V*, *fig.* 4 ; il me marque qu'on en prend de deux couleurs, un rouge & un gris-blanc.

ARTICLE SECOND.

De la Crabe des Achottards.

M. de la Courtaudiere après m'avoir envoyé le Saccarailla qui eſt la Crabe de Biarritz, me fit parvenir le poiſſon repréſenté, *fig.* 1, *Pl. V*, ſous la dénomination de *la Crabe des Achottards* ou de Canton. Ce poiſſon a effectivement quelques points de reſſemblance avec la Crabe de Biarritz, mais il en differe à pluſieurs égards ; on en jugera en confrontant les figures & la deſcription que je vais donner de la Crabe des Achottards, avec ce que j'ai dit de la Crabe de Biarritz. L'œil *C* eſt grand, fort élevé ſur la tête ; il y a du centre de l'œil au bout du muſeau *A* un pouce, & ſeulement cinq lignes de diſtance d'un œil à l'autre au-deſſus du crâne ; le bord de l'opercule des ouies *D*, eſt à dix-neuf lignes de l'extrémité du muſeau *A* ; vers *E*, un peu plus à l'arriere, on voit une eſpece de petit ſillon bordé d'aſpérités fines ; la partie *F* de l'opercule ſe termine par de longues pointes qui s'étendent juſqu'à deux pouces & demi du muſeau.

Le grand aileron du dos *G H I* commence à deux pouces ſix à ſept lignes du muſeau ; le premier rayon qui eſt preſque détaché des autres eſt le moins long & fort piquant ; ceux qui ſuivent juſqu'à *H*, au nombre de 9, le ſont un peu moins, les autres juſques en *I*, ſont rameux & flexibles ; la longeur totale *G I* de cet aileron eſt de 2 pouces 3 lignes ; l'anus *K* eſt à quatre pouces quelques lignes du muſeau ; derriere eſt l'aileron *K L*, qui a quatorze lignes d'étendue à ſon attache au corps ; il n'y a que les premiers rayons du côté de *K* qui ſoient piquants ; l'articulation *M* des nageoires de derriere les ouies, eſt à trois pouces ſix lignes du muſeau ; les rayons forment un arrondiſſement, & le plus long rayon *O* eſt d'un pouce ſix lignes ; ces nageoires ſont d'un rouge vif. Les nageoires de deſſous la gorge *P* ne ſont pas ſi grandes, elles ont une forme plus allongée ; leur plus long rayon a quinze lignes : elles ne ſont pas d'un rouge auſſi vif que les nageoires branchiales.

Le dos eſt brun : au-deſſous des lignes latérales *N N*, on découvre des nuages les uns rouges & d'autres noirs qui deviennent plus conſidérables à meſure qu'on approche du ventre, & leurs couleurs ſont plus ſenſibles.

Ce que nous venons de rapporter convient aſſez à la Crabe de Biarritz ou au Saccarailla : voici maintenant en quoi conſiſte principalement la différence de ces deux poiſſons.

Suivant les obſervations tant de M. de Borda que de M. de la Courtaudiere & les miennes, les mâchoires de la Crabe de Biarritz ou du Saccarailla, ſont bien fournies de petites dents, mais on n'y en apperçoit point de canines, au lieu qu'à la Crabe des Achottards, il y en a ſur le devant des mâchoires qui ſont aſſez grandes, ſavoir, quatre à la mâchoire d'en bas, d'eux de chaque côté, & deux à la mâchoire ſupérieure ; de plus, entre les petites dents dont nous avons dit que les mâchoires étoient four-

nies; il y en a d'une grandeur moyenne diſtribuées çà & là. La circonſtance de ces dents canines ſembleroit indiquer qu'il conviendroit de mettre cette Crabe avec les Dentés; auſſi je ſoupçonne que ce pourroit être le poiſſon dont M. de Borda m'a envoyé de Dax la deſcription que j'ai rapportée à la page 26 de la quatrieme Section; d'autant que M. de Borda me marqua qu'on en ignoroit le nom. Une circonſtance qui ne convient pas à la Crabe de Biarritz, eſt que ſur le rouge qui fait la couleur principale de la Crabe des Achottards, il y a des bandes d'autres couleurs qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon.

Les opercules des ouies à la partie *D*, ſont couverts de petites écailles dont l'extrémité ſe releve, ce qui rend cette partie rude au toucher. La partie *E* eſt auſſi recouverte d'écailles, mais plus grandes & moins rudes au toucher que celles de la partie *D*: à la Crabe de Biarritz, les opercules ne ſont point écailleux.

A la Crabe des Achottards, l'extrémité du muſeau ſe termine en pointe; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, ſon extrémité ſe relevant un peu en en-haut. Enfin à cette Crabe l'aileron de la queue eſt médiocrement fourchu; il eſt brun avec des nuances d'un rouge très-vif, & le plus long rayon a quinze lignes de longueur.

Les nageoires branchiales ne forment point au col du poiſſon, une eſpece de fraiſe comme à la Crabe de Biarritz.

Ajoutons que la Crabe des Achottards paſſe pour être un manger beaucoup meilleur que la Crabe de Biarritz ou le Saccarailla.

Article Troisieme.

D'une ſorte de Zeus *qui paroît avoir quelque rapport avec la Crabe des Achottards.*

Je trouve dans les Mémoires que j'ai rapportés de mes tournées ſur les côtes maritimes un deſſin très-proprement exécuté & une courte deſcription d'un poiſſon *Pl. V, fig.* 2, qui a quelque reſſemblance avec la crabe des Achottards; mais je ne puis me rappeller ſur quelle côte on me l'a remis, ni le nom qu'on lui donnoit: c'eſt donc ſeulement d'après le deſſin & la deſcription qu'on verra ci-après qu'il me paroît avoir, à pluſieurs égards, quelques rapports avec la Crabe des Achottards.

Il avoit de longueur totale *A, B*, neuf pouces; ſa gueule étoit grande, & les mâchoires étoient garnies de petites dents, ou, pour ainſi dire, d'aſpérités; je n'ai point apperçu de dents canines; les yeux *C* étoient grands, aſſez élevés ſur la tête; entre l'œil & le muſeau vers *D*, étoit l'ouverture des narines; on appercevoit ſur le front, entre les deux yeux, comme une gouttiere, & à chaque côté une épine fort dure qui ſembloit être de la corne polie; ces épines étoient adhérentes au crâne dans preſque toute leur longueur, ſeulement l'extrémité *D* en étoit détachée & formoit une pointe ſaillante moins conſidérable qu'on ne la voit dans la figure. Les foſſes orbitaires étoient bordées d'os tranchants, ſur leſquels on ſentoit avec le doigt des aſpérités, excepté en quelques endroits; une partie *C E F* de l'opercule étoit couverte d'écailles, & ſe terminoit en *F* par une pointe très-forte; depuis l'extrémité de la pointe *F* juſqu'au bout du muſeau, il y avoit preſque dix-neuf lignes.

L'autre portion d'opercule n'étoit pas couverte d'écailles, tous ſes bords étoient garnis de petites pointes, & elle ſe terminoit par une vigoureuſe pointe *G*; il y avoit deux pouces & demi de l'extrémité de cette pointe au bout du muſeau. Le dos étoit garni d'un grand aileron *H I L*; la partie *H I* qui avoit deux pouces dix lignes d'étendue à ſon attache au corps, étoit formée par onze à douze rayons gros, piquants & écartés les uns des autres; ils excédoient la membrane qui les uniſſoit; la partie *I, L* dont les rayons étoient ſouples & rameux, avoit dix lignes d'étendue à ſon attache au corps, & ſe terminoit à un pouce de la naiſſance de l'aileron de la queue, qui étoit un peu échancré; les plus longs rayons n'avoient que dix lignes de longueur.

L'anus étoit ſitué à quatre pouces neuf lignes du bout du muſeau; quelques lignes plus vers la queue commençoit l'aileron du ventre *M N*, qui avoit un pouce d'étendue à ſon attache au corps; les rayons qui le formoient, étoient d'abord un petit rayon *R*, court, dur & piquant; enſuite un très-gros rayon *S*, fort dur, qui avoit plus d'un pouce & demi de longueur; tous deux étoient détachés des autres. Il y avoit enſuite un rayon aſſez gros *T*, moins cependant que le précédent *S*, les autres étoient beaucoup plus menus, moins durs & liés

par une membrane. Tous ces rayons étoient recouverts à leurs baſes par des écailles aſſez ſemblables à celles du corps : ces circonſtances & particulierement l'énorme rayon *S*, caractériſent bien ce poiſſon. Il avoit derriere chaque ouie une nageoire *O*, aſſez large, dont les rayons qui n'étoient pas durs avoient environ un pouce de longueur, & l'articulation étoit recouverte d'écailles; les nageoires de deſſous le ventre *P* étoient un peu plus grandes ; leurs articulations ſe touchoient preſque au-deſſous du ventre.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux étoit de deux pouces : à l'à-plomb de *O*, deux pouces & demi ; à l'à-plomb de *M* vers l'anus deux pouces ; à l'à-plomb de *N* huit lignes : la forme générale de ce poiſſon approche aſſez d'être quarrée : ayant beaucoup de largeur juſqu'à *L N* ; les écailles étoient grandes, brillantes, très-régulierement rangées ; de ſorte que leurs bords étant ſur une même ligne qui s'étendoit depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, formoient des rayes très-ſenſibles : lorſqu'on paſſoit le doigt de la tête vers la queue on ne ſentoit rien qui l'arrêtât ; mais on éprouvoit beaucoup de réſiſtance, quand on le paſſoit de la queue vers la tête, ce qui s'obſervoit encore plus à toutes les parties de la tête.

Article Quatrieme.

De la Perche de riviere ; Perca fluviatilis.

J'ai parlé, page 38, de la quatrieme Section, du poiſſon que les Auteurs nomment *Perche de mer* : j'ai dit que ces poiſſons ont ſouvent un pied de longueur, & qu'ils ont quelque reſſemblance avec un petit poiſſon appellé en Provence *Serran* : on le voit gravé Section IV, *Pl. VI*, *fig.* 2 ; obſervant néanmoins que l'aileron de la queue du Serran eſt fourchu, & que celui de la Perche de mer eſt coupé quarrément.

J'ai encore parlé, même Section IV, page 39, d'un poiſſon d'eau douce qu'on nomme *Perche goujonnée* ou *gardonnée* ; & je n'ai pas héſité de le mettre à l'endroit cité, parce que, comme on le voit à la Planche VIII, *fig.* 1, il n'eſt pas douteux qu'il n'a qu'un aileron ſur le dos ; mais j'ai remis à parler ici de la vraie Perche de riviere, parce que, comme à preſque tous les poiſſons de cette famille, il eſt en quelque façon incertain ſi l'aileron du dos eſt unique, ou s'il y en a deux ; cette circonſtance m'a donc déterminé à mettre ce poiſſon au nombre des *Zeus*. La Perche que je décris maintenant, *Pl. V*, *fig.* 3, avoit dix pouces de longueur totale ; la longueur de la tête juſqu'à l'extrémité *C* de l'opercule qui ſe termine en pointe, étoit de deux pouces huit lignes ; du bout de la mâchoire ſupérieure au centre de l'œil *D*, il y avoit un pouce ; la prunelle étoit noire, bordée d'un anneau jaune qui la ſépare du cryſtallin.

La mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; quand ces deux mâchoires ſont rapprochées, la fente de la gueule qui remonte un peu en en-haut, a à peu-près neuf lignes, elle entre un peu ſous le cartilage *E* ; comme les deux mâchoires ſont mobiles, la gueule eſt fort grande quand elles s'écartent l'une de l'autre ; les levres ſont un peu épaiſſes & hériſſées de dents très-fines, ou plutôt d'aſpérités ; le palais eſt garni de petites dents.

L'œil, de médiocre grandeur, eſt aſſez élevé : entre l'œil & l'extrémité de la mâchoire ſupérieure on apperçoit l'ouverture des narines.

Les opercules ſont formés de pluſieurs pieces cartilagineuſes qui font deux feuillets *F C* en partie recouverts d'écailles qui les font paroître guillochés, & en partie d'une peau liſſe & aſſez brillante, qui a çà & là des reflets dorés ou argentés ; la lame *C* ſe termine en pointe.

Le grand aileron du dos commence en *G* à deux pouces ſix lignes du muſeau qui ſe termine un peu en pointe. En cet endroit le dos prend une courbure aſſez conſidérable ; depuis *G*, juſqu'à *H*, l'aileron eſt formé de douze forts rayons très-piquants, unis par une membrane fort mince & tranſparente ; vers *H* il y a à cette membrane une ou deux taches noires dont la forme varie ; ordinairement la pointe des rayons eſt noire. Il paroît y avoir en *I* une interruption entre la partie *G H* & la partie *K L* de ce grand aileron ; auſſi Belon & Rondelet diſent-ils qu'il a deux ailerons ſur le dos : mais en y prenant attention on apperçoit qu'il y a en *I* quelques rayons très-courts & piquants, unis par une membrane qui n'a qu'une demi-ligne ou une ligne de largeur, ce qu'on ne voit qu'en relevant les rayons qui ſe cachent dans une raînure qui eſt ſur le dos du poiſſon ; & en regardant au travers du jour, la partie *I* qui eſt entre *G H* & *K L*, on ſe convaincra que le grand aileron *G*, *L* eſt continu, & qu'ainſi la Perche n'a qu'un aileron ſur le dos.

La

La partie *K L* eſt formée d'abord par un rayon court & piquant, enſuite par treize ou quatorze rayons ſouples & rameux ; ſa couleur eſt comme enfumée ; il ſe termine en *L* par une partie qui n'eſt preſque qu'une membrane, & s'étend juſqu'à ſix ou ſept lignes de la naiſſance *N* de l'aileron de la queue : cette portion membraneuſe a une teinte rouge très-légere. L'aileron de la queue eſt formé par des rayons larges, mais minces & ſouples ; ſes bords, ainſi que ſon extrémité, ſont d'un rouge très-vif ; la partie *N B* eſt un peu plus longue que celle *N O* : l'origine *N N* de cet aileron eſt couverte de petites écailles.

L'aileron de derriere l'anus, *P Q*, eſt fort rouge & formé de dix rayons dont les deux premiers du côté de *P* ſont piquants, les autres rameux & ſouples ; il a à ſon attache au corps douze à quinze lignes d'étendue, & il ſe termine à treize lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue.

Les articulations *R* des nageoires de derriere les ouies ſont à deux pouces huit lignes du bout du muſeau ; le plus long rayon *S* a un pouce ſix lignes de longueur ; ils ſont rouges & point piquants.

Les nageoires de deſſous le ventre ſont très-rouges, leurs articulations ſont à trois pouces du muſeau, elles ſe terminent preſque en pointe : le premier rayon du côté de *T*, eſt piquant, les autres ſouples.

La largeur verticale de ce poiſſon à l'à-plomb des yeux *D*, eſt d'un pouce huit lignes, à l'à-plomb de *G* de deux pouces ſix lignes, à l'à-plomb de *P* de deux pouces deux lignes, à l'à-plomb de *N N* douze lignes. La couleur du poiſſon eſt blanche ſous le ventre, il tire au jaune très-pâle ſur les côtés, il eſt brun vers le dos, & au ſortir de l'eau on entrevoit ſur le corps des bandes circulaires un peu plus brunes que le reſte ; les écailles ſont dures, néanmoins brillantes, elles ſont très-gliſſantes, ſi l'on paſſe le doigt de la tête à la queue, elles ſont rudes quand on le paſſe en ſens contraire. M. le Baron de Tſchudy m'a écrit que dans la Moſelle on en diſtinguoit de deux eſpeces, l'une plus groſſe que l'autre, qu'ils nomment *Gravelée*, & qu'ils regardent comme la vraie Perche, il y en a qui peſent trois quarterons ; l'autre qu'ils nomment *Gremille*, qui eſt petite, a ſur la tête ou auprès, des ardillons qu'elle releve à ſa volonté, & qu'on a comparés à une couronne. On trouve de ces poiſſons dans les étangs ; mais ils ſe plaiſent principalement dans les petites rivieres d'eau très-vive : on les prend en traverſant les cours d'eau d'un trémail, & traînant deſſus un épervier ; quelques-uns s'enfoncent dans l'épervier, d'autres effarouchés par ce filet, donnent dans le trémail.

Cette pêche eſt repréſentée *Pl. VII, fig.* 4, ſeconde Section de la premiere Partie. On prend auſſi des Perches avec les verveux & les filets à manche. C'eſt un poiſſon très-vorace ; quand il eſt petit ſes arrêtes ſont incommodes ; mais quand il eſt un peu gros, comme de treize à quatorze pouces de longueur, il eſt fort eſtimé, & pour cette raiſon les Pêcheurs l'appellent la *Perdrix d'eau douce*.

A l'égard des figures 4 & 5 de cette Planche, on en parlera dans l'explication des Planches.

Pour ce qui eſt de la façon de les apprêter dans les cuiſines, on fait frire les petites, & on fait rôtir les groſſes ſur le gril, puis on les ſert ſur une ſauſſe blanche.

Nous avons déja prévenu qu'il y a un poiſſon de mer que les Auteurs nomment *Perche*. Rondelet, Belon & d'autres en font mention : mais les poiſſons qu'indiquent ces Auteurs, ne ſe reſſemblent point ; à tous les deux l'aileron de la queue eſt coupé quarrément. Belon repréſente ce poiſſon menu, au lieu que celui de Rondelet a un fort gros ventre ; à celui de Belon tous les rayons du dos ſont épineux, à celui de Rondelet, une partie eſt épineuſe & l'autre flexible. Belon dit qu'on ne prend point ce poiſſon dans l'Océan, & tous deux aſſurent que la Perche de mer ſurpaſſe en bonté celle de riviere ; cependant, par le peu qu'ils diſent de la Perche de mer, il paroît qu'ils n'en avoient pas une parfaite connoiſſance : c'eſt tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant jamais vu.

Article Cinquieme.

De la Raſcaſſe blanche, Raſcaſſa bianca ; *par les Pêcheurs Italiens & Provençaux*, Rappecon *ou* Raſpecon.

Voila un poiſſon qui a encore les caracteres des Scorpions ou de la Raſcaſſe, ayant deux ailerons ſur le dos, un ſous le ventre, derriere l'anus, celui de la queue coupé quarrément ; deux nageoires aſſez grandes derriere les opercules des ouies & deux moins grandes ſous la gorge, avec quelques épines près les articulations des nageoires tant de derriere les ouies que de celles de deſſous la gorge. Sa tête eſt ſinguliere, ſur-tout par la forme de ſa gueule : comme la tête ſe retourne vers le ciel, & comme les yeux ſont ſur le haut de la tête, on a jugé qu'il contemploit les aſtres, & pour cette raiſon on l'avoit nommé *Cœli Speculatorem*, ou, en conſervant l'idiome grec, *Uranoſcopus*. On prétend qu'il dort le jour, & que la nuit il cherche ſa nourriture : la langue eſt large & courte ; les mâchoires ſont bordées de dents piquantes.

La longueur totale *A B*, *Pl. VI*, *fig.* 1, du poiſſon que je vais décrire étoit de huit pouces neuf lignes ; de l'extrémité de la mâchoire inférieure *A* au centre des yeux *C*, un pouce ; du centre d'un œil au centre de l'autre, ſix lignes ; en cet endroit, il y a une cavité conſidérable ; de *A* au derriere des opercules *D* des ouies, deux pouces ; de *A*, à l'articulation des nageoires branchiales *E*, deux pouces trois lignes ; près l'articulation des nageoires, on voit de chaque côté du dos deux pointes dures, oſſeuſes, courtes & piquantes ; la longueur de ces nageoires eſt d'environ un pouce & demi ; & ſa longueur d'un pouce ; ſous la gorge ſont deux nageoires *F*, moins grandes que celles *E*, & découpées par les bords ; leur articulation qu'on apperçoit à la figure 2, eſt à un pouce quatre lignes de la mâchoire *A* ; ſous la gorge, au-deſſous de ces articulations vis-à-vis de *F*, ſont trois pointes dures & oſſeuſes *N*, *fig.* 3.

Sur le dos, à deux pouces neuf lignes de la mâchoire inférieure *A*, eſt le commencement d'un petit aileron brun *H*, *fig.* 3, qui a à ſon attache au corps huit lignes de longueur & eſt formé de cinq ou ſix rayons piquants ; immédiatement derriere, eſt le grand aileron *I K*, *fig.* 3, qui a deux pouces trois lignes d'étendue à ſon attache au corps ; les rayons excedent la membrane qui les unit, & ne ſont point piquants ; la couleur de cet aileron eſt à-peu-près ſemblable à celle du dos. L'anus *L* eſt à très-peu de choſe près à la moitié de la longueur totale *A B* du poiſſon ; immédiatement derriere eſt l'aileron *L M*, qui eſt preſque ſemblable à celui du dos *I K*.

L'aileron *M B* de la queue, s'épanouit en éventail, les rayons ont à peu-près un pouce & demi de longueur.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux *C*, *fig.* 3, eſt d'un pouce & demi, à l'à-plomb de *E* d'un pouce ſept lignes, à l'à-plomb de l'anus *L* d'un pouce trois lignes, près l'origine de l'aileron de la queue ſix lignes : le corps de ce poiſſon eſt à peu-près rond, c'eſt-à-dire, que ſon épaiſſeur horiſontale eſt preſque égale à la verticale, elle eſt même plus conſidérable au ventre *L*, *fig.* 2.

On voit à la figure 1, aux deux côtés des ailerons du dos & aſſez près de ces ailerons, les rayes latérales formées par une ſuite d'écailles ; le reſte du corps n'eſt point écailleux, mais couvert d'une peau aſſez ferme, pour qu'on puiſſe écorcher ces poiſſons ; cette peau eſt brune du côté du dos, aſſez ſemblable à celle du Scorpion ; elle s'éclaircit peu-à-peu ſur les côtés, & elle eſt blanche ſous le ventre. Sa chair eſt blanche, mais dure & de mauvais goût, ce qu'on attribue à ce qu'il s'enfouit dans la vaſe, & qu'il ſe nourrit des inſectes & des petits poiſſons qui s'y retirent.

Rondelet prétend que pour attraper les inſectes & petits poiſſons qui ſont ſa nourriture, il fait ſortir de ſa gueule une membrane qui eſt large à ſon origine, & ſe termine en pointe ; il dit qu'il étend cette membrane, que des inſectes & de très-petits poiſſons attirés par ce leurre, s'y attachent, & que le poiſſon la retirant dans ſa gueule, mange les inſectes qui s'y ſont attachés. Je préviens que je rapporte ceci d'après Rondelet, car je n'ai point vu cette membrane à aucun des Uranoſcopus que j'ai eu en ma poſſeſſion.

§. 1. *Diſſertation ſur la dénomination de* Raſcaſſe *qu'on a donnée à différents Poiſſons.*

Pluſieurs Auteurs & particuliérement Rondelet ont donné le nom de Raſcaſſe à un gros Echinite, & auſſi à une eſpece de raie, poiſſons dont nous ne nous occupons point dans cette Section ; mais je vois dans les Mémoires que j'ai rapportés de mes tournées

ſur les côtes maritimes, qu'on donne en Provence & en Languedoc la dénomination de Raſcaſſe à différents poiſſons de la famille des Scorpions, déſignés dans les Ports par les noms vulgaires de *Diable*, *de Crapaud*, *de Crabes de mer*, &c. Pour avoir des connoiſſances plus préciſes ſur l'uſage qu'on fait de la dénomination de Raſcaſſe, j'avois prié M. Barry, ancien Commiſſaire de la Marine, établi en Provence, de me faire ſavoir ſi le nom de Raſcaſſe eſt particulierement affecté à une ſorte de poiſſons, excluſivement à tout autre, & ſi cela étoit, de me faire connoître ce poiſſon : je vois par la réponſe de M. Barry que, comme je l'avois penſé, la dénomination de Raſcaſſe eſt donnée à bien des eſpeces différentes de poiſſons de la famille des Scorpions, ainſi on peut la regarder comme un ſurnom. Néanmoins M. Barry dit qu'on diſtingue à Toulon quatre ſortes de Raſcaſſes ; ſavoir, la noire ou la brune qu'on regarde comme la vraie Raſcaſſe ; elle ſe tient dans les algues, ſa couleur obſcure peut être comparée à celle que prend cette plante marine, quand ayant été quelque temps hors de l'eau, elle a perdu la teinte verte qu'elle avoit au ſortir de la mer ; cette couleur eſt chargée de veines noires ; le ventre eſt gris-blanc avec quelques veines rouge-clair ; mais je le répete, ces couleurs ne ſont point abſolument uniformes dans tous les poiſſons d'un même genre.

Quant au poiſſon que M. Barry a fait deſſiner, il approche beaucoup de celui qu'on voit ſur la Planche II, *fig.* 2, excepté que celui de M. Barry eſt ſur une plus grande échelle, ce qui m'engage à mettre ici les principales dimenſions de ſa Raſcaſſe.

Sa longueur totale eſt de dix pouces neuf lignes, du bout du muſeau au centre des yeux, il y a un pouce quatre lignes ; du bout du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, trois pouces : l'étendue du grand aileron du dos à ſon attache au corps quatre pouces ; les dix premiers rayons étoient gros, durs, piquants & fort écartés les uns des autres ; le reſte de cet aileron étoit formé d'environ huit rayons flexibles, & plus rapprochés les uns des autres.

L'aileron de derriere l'anus qui n'avoit qu'un pouce d'étendue à ſon attache au corps étoit formé de rayons ſouples, l'aileron de la queue étoit coupé quarrément ; la longueur du plus long rayon étoit d'un pouce & demi.

Les nageoires branchiales avoient une forme arrondie, la longueur du plus long rayon étoit de huit à dix lignes ; les articulations des nageoires de deſſous le ventre étoient un peu plus vers l'anus que celle des branchiales.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb du commencement de l'aileron du dos vers *E* étoit de deux pouces neuf lignes ; à l'à-plomb de *F* d'un pouce onze lignes, à l'à-plomb de *G* un pouce. M. Barry remarque qu'il y a des Raſcaſſes plus grandes que celles que nous venons de décrire, puiſqu'on en prend qui peſent plus de vingt onces.

Ces poiſſons occaſionnent des piquûres très-douloureuſes ; quelques-unes mêmes ont été ſuivies d'accidents fâcheux, ce qui a fait penſer qu'elles étoient venimeuſes ; néanmoins M. Barry penſe, comme moi, qu'elles ne le ſont pas, & il s'autoriſe du ſentiment de pluſieurs célebres Médecins & Chirurgiens qui ont examiné ces piquûres avec toute l'attention poſſible ; il y a tant d'épines à la tête de ces Raſcaſſes, qu'il eſt bien difficile d'éviter d'en être piqué, ſur-tout lorſqu'on veut arracher les guignes, & lorſque le poiſſon n'eſt pas entiérement mort ; car dans ce cas, il entre dans des mouvements convulſifs qui rendent les piquûres preſque inévitables.

Pour ce qui eſt de la Raſcaſſe rouge, c'eſt un poiſſon de haute mer qui fréquente les grands fonds : M. Barry en dit peu de choſe ; je crois que c'eſt la Crabe de Biarritz qu'on trouve repréſentée ſur la Planche IV, *fig.* 1. On prétend que quand les chaleurs ſe font ſentir, elles quittent les grands fonds, & gagnent les rochers du bord de la mer, où elles dépoſent leurs œufs, & qu'elles retournent dans les grands fonds auſſi-tôt qu'elles ſentent le froid.

A l'égard de la Raſcaſſe blanche, M. Barry n'en dit preſque rien ; mais je crois que c'eſt le poiſſon que quelques Auteurs ont nommé *Raſcaſſa bianca* ou *Uranoſcopus*, qu'on voit repréſenté ſur la Planche VI, & dont nous avons amplement parlé à l'article précédent.

Enfin, M. Barry dit qu'on met en Provence au nombre des Raſcaſſes les poiſſons qu'on y nomme *Scorpeno* ou *Scorpene* ; ainſi tout ce que je viens de dire, juſtifie ce que j'ai avancé au commencement de cet article, ſavoir, que la dénomination de Raſcaſſe eſt un ſurnom qu'on donne en Provence & en Languedoc à différents poiſſons de la famille des Scorpions.

CHAPITRE QUATRIEME.

Des Rougets, & de leurs différentes eſpeces : Rubelliones.

Introduction.

Comme on a ſouvent donné le nom de *Rouge* ou *Rouget* à des Poiſſons d'éſpèces fort différentes, parce qu'on rangeoit dans cette famille les Poiſſons où le rouge étoit la couleur dominante, il en a réſulté beaucoup de confuſion. Par exemple, on y a compris l'*Orphus* ou l'*Erythinus*, parce qu'ils ſont rouges ; mais ce ſont des Pagres dont nous avons parlé dans la quatrieme Section, page 28. On nomme en beaucoup d'endroits *Rouget barbet* ou ſimplement *Rouget*, le *Surmulet* dont nous remettons à parler ailleurs, parce qu'il ne reſſemble point du tout aux Rougets-grondins dont nous nous occuperons dans ce Chapitre : mais en ſe reſtreignant aux poiſſons qui paroiſſent convenir à la famille des Rougets-Grondins proprement dits, il reſtera encore un nombre aſſez conſidérable de variétés. Quelques-uns comptent dix à douze ſortes de ces Rougets-grondins ; & nous appercevrons que ſi on a ſcrupuleuſement égard à de petites variétés dans la couleur, leſquelles dépendent ſouvent de l'âge des poiſſons, de la nature des eaux où ils ont vécu & de la nourriture dont ils ont fait uſage, on pourroit en augmenter beaucoup le nombre ; mais comme nous nous propoſons de ne parler que de ceux que nous avons été à portée de connoître ou par nous-mêmes ou par nos Correſpondants, nous reſtreindrons à un plus petit nombre les eſpeces ou variétés dont nous traiterons dans ce Chapitre.

Le nombre des variétés que nous venons d'annoncer a engagé les Auteurs, & encore plus les Pêcheurs, à leur donner des noms particuliers ; par exemple, comme quelques-uns ont au bout du muſeau deux prolongations oſſeuſes aſſez conſidérables, des Auteurs croyant y trouver quelques reſſemblances avec la Lyre des Anciens, les ont nommés *Lyre*, Lyra, ou *Citharus*, quoique ce nom de *Citharus* ait encore été donné à un poiſſon plat du genre des Turbots & des Soles, très-différent du Rouget-grondin qui eſt rond.

Comme il y en a qui en nageant, ou même quelques minutes après qu'ils ſont tirés de l'eau, font un bourdonnement ou un bruit aſſez ſenſible, on les a nommés en beaucoup d'endroits *Grondins*, *Groneau*, *Grogneau*, *Gourneaut* ou *Organeau*. Ce bourdonnement n'eſt cependant point particulier à cette eſpece de poiſſons excluſivement à tous autres ; car j'en rapporterai de

de très-différents qui font entendre un bruit à peu-près pareil. Quelques Auteurs, entr'autres Rondelet & Geſner les ont nommés *Cuculus*, parce qu'il leur a paru que ce bruit reſſembloit au chant de l'oiſeau nommé *Coucou*; mais j'avoue que cette comparaiſon me paroît bien peu exacte. Pluſieurs de ces Poiſſons ont la tête plus groſſe que d'autres de même eſpece, ce qui a engagé des Auteurs à les nommer *Cabotte*, *Capito* ou *Capon*; mais ce nom convient auſſi à quantité de poiſſons très-différents des Rougets-Grondins, particulierement au Muge.

Je crois me rappeller qu'à Oleron on nomme le Grondin *Pyrelong* ou *Perlan*. Ce n'eſt pas tout, ſouvent on donne différents noms à une même eſpece de Poiſſon; nous avons déja dit qu'on donnoit en Bretagne le nom de Grondin au poiſſon appellé ſur les côtes de haute Normandie *Rouget*: cette dénomination de Grondin eſt adoptée au Croiſic, à Calais, à S. Jean-de-Luz & en pluſieurs autres endroits; à Breſt & en d'autres Ports on en diſtingue de deux eſpeces; un rouge qui ſe tient au large & dans les grands fonds, c'eſt le meilleur, & l'on prétend qu'il ne fait point entendre de grognement comme le petit qui eſt gris & qui ſe tient au bord de l'eau près la ſurface; c'eſt peut-être pour ces raiſons qu'on entend ſon grognement qui ne ſeroit pas ſenſible s'il étoit plus éloigné. Quoi qu'il en ſoit, il n'eſt pas à beaucoup près auſſi eſtimé que le rouge; mais ces variétés dans les couleurs peuvent dépendre de différentes circonſtances; il y a des différences plus frappantes, & qui méritent plus d'attention; par exemple, en pluſieurs endroits, particuliérement à Antibes, il y a un grand Rouget qu'on nomme *Gallinette* *: en quelques endroits de la Bretagne, il y a un petit poiſſon ſeulement de trois ou quatre pouces de longueur qui paroît être de la famille des Grondins; on le nomme *Mort-ſec*.

On m'a envoyé des côtes de haute Normandie un petit Rouget qu'on nomme au Havre *Baſtard*; de plus, un aſſez gros qu'on nommoit *Bellicant*; d'autres plus petits, mais peu différents du Bellicant, qu'on nomme l'un *Imbriaque*, & l'autre *Bricotte*. Je ne finirois point ſi j'entreprenois de détailler toutes les variétés qu'on peut remarquer dans cette famille de Poiſſons; par exemple, ceux qui prétendent que la mer répand des étincelles aux endroits où ils nagent en troupe, les ont nommés *Lucerna*, en Provence *Belugo*, parce qu'en patois *Belucques* ſignifie une *étincelle de feu*: mais cela n'eſt pas particulier aux Rougets-Grondins.

On leur a encore donné beaucoup d'autres noms, comme *Corvus* à ceux qui tirent au noir, *Milans*, *Milvus*, *Milvago*, à ceux qui ont le muſeau un peu plus allongé que les *Corvus*, &c. &c.

A mon égard, ne faiſant point attention à ces petites différences, comme

* M. de la Courtaudiere m'en a envoyé un très-gros, que les Baſques nomment *Bourreau*.

les Rougets Grondins ont la tête assez grosse & longue, garnie d'aiguillons qu'on apperçoit principalement aux bords des opercules des ouies; comme leurs yeux, fort grands sont élevés sur la tête, accompagnés de quelques pointes, & séparés l'un de l'autre au crâne par un sillon; comme leur gueule est assez grande, garnie de petites dents, & les opercules terminés par des angles saillants plus ou moins pointus; toutes ces particularités qui conviennent assez aux Poissons dont j'ai parlé au commencement de cette Section, m'ont engagé à les comprendre dans la famille de ceux que j'ai nommé *Zeus*, quoiqu'à la plupart l'aileron du dos soit sensiblement divisé en deux parties formant deux ailerons; mais je prie qu'on se rappelle que j'ai dit au commencement de cette Section que la famille des *Zeus* devoit faire un passage des poissons qui n'ont qu'un aileron sur le dos à ceux qui en ont deux: prévenu de cela, j'entre dans les détails.

Néanmoins, je crois qu'il n'est pas superflu de le répéter: les dénominations de *Rouget* qu'on donne aux Poissons qui ont les écailles rouges, celle de *Barbarin* qu'on donne à ceux qui ont des barbillons à la tête, celle de *Grondin* qu'on attribue à ceux qui font entendre une sorte de mugissement, toutes ces dénominations ne caractérisent point une espece de Poisson, puisqu'elles conviennent à nombre de Poissons de différentes especes; néanmoins pour ne point aller contre l'usage, nous serons obligés d'en adopter quelques-unes.

Article Premier.

Du Rouget-Grondin.

J'appelle ce poisson, *Pl. VII*, *fig.* 1, *Rouget*, parce que c'est ainsi qu'on a coutume de le nommer sur les côtes de haute Normandie & ailleurs, ainsi que dans les Marchés de Paris où il s'en trouve assez communément dans la saison; j'y ajoute l'épithete de *Grondin*, pour le mieux caractériser, d'autant qu'il est connu sous cette dénomination en Bretagne, ainsi qu'en beaucoup d'autres endroits; d'ailleurs cela me paroît convenable pour qu'on ne le confonde pas avec le *Surmulet* qu'on nomme souvent *Rouge* ou *Rouget*.

Le poisson que nous nommons *Rouget-Grondin* est à peu-près rond, à petites écailles & à arêtes. Celui que je vais décrire, qui étoit d'une taille commune, avoit, du bout du museau *A* à l'extrémité de l'aileron de la queue *B*, onze pouces; leur grosseur ordinaire est celle des harengs; il y en a de plus petits & aussi de plus gros: la tête, de *A* en *E*, avoit deux pouces neuf lignes de longueur; les opercules étoient formés de deux feuillets qui se recouvroient; le feuillet de dessous étoit adhérent au corps du poisson, celui de dessus pouvoit s'élever pour laisser échapper l'eau qu'il avoit aspirée: il y avoit à la partie supérieure des opercules ou vers le dos auprès de *E*, une pointe, & aussi une ou deux plus bas; car toute la partie basse de l'opercule vers *P*, étoit dure, anguleuse & plus ou moins garnie de piquants; à un pouce neuf lignes du museau étoit le centre de l'œil *C*; il étoit grand, vif & fort élevé sur la tête; la prunelle étoit noire & bordée d'un disque rouge-clair, ayant des reflets couleur d'or; au-dessus des orbites *C*, étoit sur le crâne une éminence un peu circulaire, saillante & osseuse, sur laquelle il y avoit quelques pointes, & entre ces éminences que je nomme *orbitaires*, on appercevoit sur le crâne un enfoncement en forme de gouttiere qu'on ne peut découvrir dans la figure.

Depuis *C*, jusqu'à l'extrémité *A* du museau, la tête forme une espece de ces moulures que les Menuisiers nomment *doucine*, sur laquelle en *O* est l'ouverture des narines. La gorge de cette doucine, ou la partie *O* qui est vers les narines, est tantôt

plus, tantôt moins profonde; & ſuivant cette circonſtance le muſeau eſt plus ou moins pointu; la gueule étoit grande, les mâchoires garnies de petites dents ou aſpérités, on en ſentoit même avec le doigt des paquets dans l'intérieur de la gueule, ainſi que ſur ce qu'on regarde comme la langue, qui eſt courte, dure, preſque oſſeuſe & n'eſt ſuſceptible que de peu de mouvement; les mâchoires étoient bordées extérieurement par une levre molle qui ne paroît point quand la gueule eſt fermée, mais qui ſe dilate beaucoup quand elle s'ouvre.

L'extrémité *A* de la mâchoire ſupérieure eſt coupée preſque quarrément, quelquefois un peu échancrée en cet endroit; la mâchoire inférieure eſt la ſeule mobile, elle eſt mince & un peu plus courte que la ſupérieure.

Les os ou cartilages durs qui forment le deſſus de la tête ne ſont couverts que par une peau dure & chagrinée; il y a ſur le dos, au défaut de la tête, un aileron triangulaire *E F* compoſé de ſept à huit nervures terminées en pointes fort piquantes; la plus grande de ces nervures a un pouce ſix lignes de longueur, & la baſe de cet aileron, à ſon attache au corps, a à peu-près la même étendue; la membrane qui les unit eſt de couleur rouge; environ quatre lignes plus vers l'arriere il y a un autre aileron *F G*, formé de dix-ſept nervures qui ne ſont ni auſſi longues, ni auſſi dures, ni auſſi piquantes que les autres; les plus longues n'ont guere que neuf lignes, & elles diminuent graduellement de longueur, en approchant de la queue; l'étendue de cet aileron de *F* en *G* eſt de trois pouces quelques lignes, à environ neuf à dix lignes de l'extrémité *G* de cet aileron, commence celui de la queue dont les rayons des côtés ſont un peu plus longs que ceux du milieu, ainſi cet aileron n'eſt pas exactement coupé quarrément: néanmoins quand au ſortir de l'eau on l'étend, il eſt preſque quarré.

Les rayons des ailerons du dos ſont implantés dans une rainure qui s'étend depuis *E* juſqu'à *G*; elle eſt bordée des deux côtés par une file de petites tubercules dures.

L'anus *A H* eſt un peu plus du côté *A* de la tête que du côté *B* de la queue. Depuis *H* juſqu'à *I*, il y a un aileron formé de treize à quatorze rayons dont les plus grands ont au plus neuf lignes de longueur. Sur la partie blanche de deſſous le ventre, on apperçoit à l'inſertion de chacun de ces rayons un petit point brun; derriere chaque ouie, il y a une grande nageoire *D*, formée à peu-près de douze rayons, l'articulation de la nageoire *D* eſt aſſez large, & les rayons s'écartent vers leur extrémité *D* où cet aileron prend une forme arrondie; ſous la gorge eſt une autre nageoire *K*, longue d'un pouce neuf lignes, formée d'environ ſix nervures, larges & rameuſes. Toutes les nervures, tant des ailerons que des nageoires, ſont jointes par des membranes fort minces qui ont une teinte rouge plus ou moins foncée; les nageoires ſont rouges en deſſus & blanches en deſſous; ſous la gorge auprès de *L*, il y a de chaque côté trois gros barbillons ſouples, dont le plus long a environ deux pouces de longueur; ces barbillons ont fait nommer en quelques endroits ce poiſſon *Barbarin*; mais cette dénomination convient mieux au *Surmulet* qui les a au menton; ils ſont rouges à leur attache au corps, blancs à leur extrêmité; ils paroiſſent à travers le jour comme formés d'articulations; les Pêcheurs prétendent qu'ils leur ſervent à s'attacher aux corps ſolides qui ſont à leur portée, ce qui ne me paroît pas probable. M. Fougeroux de Bondaroy a trouvé ſur les côtes de Picardie un de ces poiſſons qui avoit d'un côté trois barbillons, & de l'autre ſeulement deux: ce peut être une variété, ou cela peut venir de ce que ce poiſſon, dans ſa jeuneſſe, en auroit perdu un par quelque accident: quoi qu'il en ſoit, en pluſieurs endroits, comme je l'ai dit, ces barbillons ſont nommer aſſez mal-à-propos ce Rouget *Barbarin*. Depuis le bout du muſeau juſqu'à *H*, le poiſſon conſerve à peu-près la même groſſeur; mais enſuite il va en diminuant graduellement & beaucoup juſqu'à la queue où il eſt fort mince: ſon diametre vertical vers l'extrémité des ouies, eſt d'un pouce dix à onze lignes; à l'endroit du corps où il eſt le plus gros, vers *H*, il eſt d'un pouce ſix lignes, & vers *N* au plus de ſix lignes.

Les rayes latérales *M*, *N* ſont fort ſenſibles & garnies de petites dents comme celles d'une ſcie. Ce poiſſon a des écailles ſi petites, ſi minces, ſi fines & ſi ſerrées les unes contre les autres, qu'on ne les apperçoit qu'après avoir gratté fortement. La couleur des Rougets-Grondins, varie beaucoup; les jeunes, au ſortir de l'eau, ſont ſouvent d'un rouge vif couleur de roſe; il y en a qui ſont d'un rouge foncé avec des taches aurores tant ſur la tête que ſur le corps. En approchant du ventre ces couleurs s'éclairciſſent, & le blanc domine, de ſorte que le deſſous du ventre eſt d'un très-beau blanc: les ailerons & les nageoires participent des mêmes couleurs. La membrane qui unit les rayons de la queue eſt plus épaiſſe & plus forte que celle des nageoires branchiales; la plus mince eſt à l'aileron du dos.

L'aileron de derriere l'anus & celui de la queue ſont blancs du côté du ventre, excepté à leur extrémité, où il y a un peu de rouge très-vif. Comme la groſſeur de ces poiſſons diminue beaucoup du côté de la queue, &

comme leur tête eſt fort groſſe, il y a peu à manger, à moins qu'il ne ſoient gros.

Quoique les Rougets-Grondins ne ſoient pas de paſſage, la ſaiſon où ils ſont les meilleurs, eſt le printemps & l'été, dans les mois de Juin & de Juillet; alors leur chair eſt blanche, ferme, ſans être coriace, & ſe leve par écailles; ce poiſſon a encore l'avantage de n'avoir preſque pas d'arêtes: c'eſt donc un fort bon poiſſon qu'on ſert ſur les meilleures tables, quand il eſt gros. Il faut remarquer que quand il eſt cuit, ſes couleurs ſe diſtinguent encore quoiqu'elles ſoient plus ternes; au reſte, il faut prévenir que ce que nous venons de dire des couleurs, eſt ſujet à beaucoup de variations; car j'en ai vu de nouvellement pêchés qui n'avoient preſque point de rouge; néanmoins la plûpart, au ſortir de l'eau, ont de très-belles couleurs.

Sur les côtes du Havre, on en prend à la dreige; on en trouve dans les parcs & les filets tournants, & auſſi aux cordes, pêle-mêle avec d'autres poiſſons, tels que les Maquereaux, les Merlans, &c. Ils ſont fort communs en Provence & en Bretagne, auprès de Breſt, où l'on en prend beaucoup avec des tramaux: on s'établit pour cette pêche principalement depuis la pointe de Penmarck, juſqu'à celle de Toulinguet au dehors de Camaret.

Suivant ce que nous venons de dire d'après nos obſervations, qui ſe trouvent d'accord avec ce que m'a écrit M. Viger, Lieutenant général de l'Amirauté à Caen, & M. le Teſtu, Tréſorier des Invalides de la Marine à Dieppe, le Grondin eſt de toute beauté dans l'eau; lors même qu'il eſt tiré de l'eau, & que le ſoleil donne deſſus, on apperçoit des reflets de couleurs variées qui font le plus bel effet; il conſerve ces couleurs aſſez long-temps, ſur-tout lorſqu'il a été pêché à la ligne & au large. Comme tous les Rougets n'ont pas ces belles couleurs, on en a voulu faire différentes eſpeces: mais MM. Viger & le Teſtu ont remarqué très-judicieuſement que les mêmes poiſſons qu'on a pêchés avec le filet de la dreige ou celui du chalut, ayant été froiſſés, fatigués & même meurtris, ont preſque perdu leurs belles couleurs. Ce n'eſt pas tout; ceux qu'on prend au bord de la mer dans les bas parcs, quoique meilleurs que ceux qui ont été fatigués dans les filets traînants, n'ont pas à beaucoup près des couleurs auſſi vives & auſſi ſéduiſantes que ceux qu'on prend au large, ſur-tout avec des haims; ceux-ci ſont, ſans contredit, les plus recherchés; ils ont de plus l'avantage de pouvoir être tranſportés aſſez loin. Les remarques de MM. Viger & le Teſtu me font ſoupçonner que les Pêcheurs n'ayant pas fait attention aux circonſtances qui ont frappé ces MM. ont regardé comme des différentes eſpeces de Rougets des poiſſons qui avoient été pêchés les uns au large, les autres près la côte, les uns avec des filets traînants, & les autres avec des haims & des tramaux: il y en a qui veulent diſtinguer les Grondins des vrais Rougets; mais j'avoue que je n'ai pas pu appercevoir entre les poiſſons qu'on me préſentoit des différences bien marquées, & il m'a paru que le Grondin de Bretagne eſt le vrai Rouget de haute Normandie: les petites différences qu'on croit appercevoir n'étoient que des variétés accidentelles dont j'ai parlé plus haut.

Quoique je me ſois aſſez étendu ſur la deſcription du vrai Rouget-Grondin, on trouvera à l'explication des figures quelques détails anatomiques qui ſerviront à donner une idée des viſceres des poiſſons de cette famille. J'eſſaierai d'être beaucoup plus abrégé à l'égard des autres eſpeces de Rougets, & pour éviter de trop multiplier les Gravures, je me bornerai à en repréſenter quelques-uns en petit.

Après avoir amplement parlé du vrai Rouget-Grondin, je vais dire quelque choſe de pluſieurs variétés de ce poiſſon qu'on a coutume de regarder comme étant des eſpeces différentes; mais avant de terminer cette matiere, je vais faire une petite digreſſion pour diſcuter ce qui occaſionne le grognement des Grondins, & auſſi la lumiere que quelques-uns produiſent en nageant, ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *Lucerna*.

§. 1. *Digreſſion ſur la dénomination de* Grondins *qu'on donne au Poiſſon dont nous nous occupons.*

Tous les Auteurs & les Pêcheurs parlent d'une eſpece de ronflement ou de mugiſſement que font les poiſſons qu'on a nommés pour cette raiſon *Grondins*. Les uns prétendent qu'ils font entendre ce bruit lorſqu'ils ſont dans l'eau raſſemblés par bande, & même quelques inſtants après qu'ils ſont ſortis de l'eau; d'autres ſoutiennent que ce mugiſſement n'eſt ſenſible que quand on les tire de l'eau; c'eſt, diſent-ils, un cri plaintif qu'on peut comparer à celui que font certains animaux terreſtres qui mugiſſent, comme l'on dit, entre leurs dents: quelques-uns comparant ce bruit à celui des porcs, ont, pour cette raiſon, nommé ces poiſſons *Grogneux* ou *Grognauds*. Je ne vois pas quelle reſſemblance il peut y avoir de ce mugiſſement avec le chant de l'oiſeau nommé *Coucou*; néanmoins comme ce bruit fait quelque fois *cou* qui étant répété fait *coucou*, quelques-uns ont nommé le Grondin *Cuculus*

Cuculus ; quoi qu'il en ſoit, c'eſt ce ronflement, ce grognement, enfin ce bruit qui a fait nommer aſſez généralement ces poiſſons *Grondins* : mais ce qui eſt embarraſſant, & ce que j'aurois deſiré connoître, c'eſt d'où vient ce bruit. Quelques-uns ont cru que c'étoit de l'air qui étoit renfermé dans leur corps qui s'échappoit quand ils faiſoient de grands mouvements. On objecte que, par la diſſection, on ne découvre rien qui annonce un organe vocal ; mais comme cette eſpece de grognement n'offre rien d'articulé ni d'harmonieux, il ne paroît pas exiger une complication d'organes, telle qu'on l'apperçoit dans la diſſection de quantité d'animaux : néanmoins comme ce bruit n'eſt ſenſible que quand les poiſſons ſont très-agités, par exemple, lorſqu'ils ſont pourſuivis par des poiſſons voraces, on a imaginé qu'il pouvoit être produit par le mouvement rapide de leurs nageoires, comparant ce bourdonnement à celui que font certains Scarabées en volant, ou ces mouches qu'on nomme *Bourdons* ; mais cette cauſe phyſique ne peut pas avoir lieu quand les poiſſons ſont dans la corbeille des Pêcheurs, & pluſieurs aſſurent qu'il n'eſt jamais plus ſenſible qu'au moment où on les tire de l'eau : car dans cette circonſtance le mouvement des nageoires eſt interrompu, & ne peut produire aucun bruit. D'autres veulent que le bourdonnement à la mer ne ſe faſſe entendre que quand les bandes ſont conſidérables, & près de la ſuperficie de l'eau, & ils aſſurent que ceux qu'on prend au large & dans les grands fonds, qui ſont les plus rouges & les meilleurs, ne font entendre aucun bruit ; de ſorte qu'il n'y a que ceux qui fréquentent les bords de la mer près la ſuperficie de l'eau, qui faſſent entendre leur mugiſſement.

Je me borne à expoſer les faits qui ſont venus à ma connoiſſance ; car j'en ai déja fait l'aveu, je n'ai point été à portée de faire les obſervations & les expériences qui auroient pu me conduire à découvrir la cauſe du bourdonnement dont il s'agit : mais je ſuis bien certain que cette propriété n'eſt pas réſervée aux Grondins ; je connois pluſieurs poiſſons très-différents qui ſe font entendre d'une façon bien plus ſenſible : ainſi, je le répete, ce ronflement n'eſt pas un caractere diſtinctif des Grondins ; néanmoins il eſt aſſez ſenſible pour que la dénomination de Grondin ſoit admiſe en Bretagne, en Flandre, à S. Jean-de-Luz, & même dans pluſieurs ports de la Méditerranée. Ce nom ne convient point au Surmulet dont nous parlerons dans une autre Section. J'ajoute que ſi en quelques endroits on donne le nom de *Barbarin* au Grondin, c'eſt mal-à-propos, cette dénomination convenant bien mieux au Surmulet ; nous le ferons voir à l'endroit où nous parlerons de ce poiſſon.

§. 2. *Sur la lumiere qu'on a prétendu que répandent les Grondins.*

J'ai dit qu'on prétendoit qu'il y avoit des Rougets qui répandoient de la lumiere en nageant, & que pour cette raiſon on les avoit nommés *Lucerna*. Je n'ai point été à portée de faire des obſervations expreſſes ſur ce phénomene ; mais je ſais qu'il n'eſt pas particulier aux Rougets, & j'ai dit dans le cours de cet Ouvrage, qu'il y a des poiſſons qui rendent la mer ſi lumineuſe qu'elle indique aux Pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher.

M. le Teſtu dit qu'on n'apperçoit point cette lumiere des Rougets auprès de Dieppe, & il en donne pour raiſon que, dans ces parages, ces poiſſons ne ſe raſſemblent point par bancs, & que preſque tous ſe tiennent dans les grands fonds où on va les chercher, ſoit avec les haims, ſoit avec le filet de la dreige. Néanmoins après tout ce que diſent les Auteurs, & ce que j'ai appris de mes Correſpondants, je ne puis douter de l'exiſtence de cette lumiere ; mais il me paroît probable qu'elle n'eſt pas produite par les Grondins qui communément ne vont pas par bancs, mais par les Rougets-Barbets ou Surmulets dont je parlerai dans une autre Section : quoi qu'il en ſoit, je crois que cette lumiere ne vient point des poiſſons qui étincellent, comme pluſieurs le prétendent, mais de l'eau de la mer qu'on fait qui devient lumineuſe, ſur-tout dans certains temps, pourvu qu'on l'agite : car, ſi dans ces circonſtances, & lorſque la mer eſt tranquille, on porte dans un lieu obſcur un ſeau où il y ait de l'eau de la mer, & qu'on l'agite, ne fut-ce qu'avec la main, ou encore mieux en verſant dedans & de haut de la même eau qu'on aura conſervée dans une cruche, toute l'eau devient lumineuſe. M'étant trouvé la nuit dans une galere qui voguoit à la rame, l'eau, ainſi agitée, répandoit une telle quantité de lumiere qu'il ſembloit voir des flots enflammés : ainſi je crois que la lumiere qu'on apperçoit aux endroits où il y a des bancs de poiſſons, réſulte de l'agitation que les poiſſons en nageant occaſionnent à l'eau de la mer, & ne provient point d'étincelles qui ſortent du corps des poiſſons. Ayant communiqué ces idées à M. le Teſtu, non-ſeulement elles lui ont paru très-probables, mais cet obligeant Correſpondant m'a fait part de pluſieurs obſervations qui confirment celles que je viens de rapporter. Quelques-uns aſſurent avoir obſervé ſur les bancs de Grondins une ſubſtance aſſez ſemblable à de l'huile qui flottoit ſur l'eau, & ils ont cru que c'étoit cette viſcoſité qui

produiſoit la lumiere ; mais on apperçoit dans les temps calmes & dans la ſaiſon du frai des Harengs une pareille ſubſtance qui flotte ſur l'eau, ſans qu'on découvre aucune lumiere. Comme ces poiſſons ont des écailles très-brillantes, on a ſoupçonné qu'elles réfléchiſſoient la lumiere que d'autres croient être produite par les poiſſons ; mais cette lumiere eſt d'autant plus ſenſible que les nuits ſont plus obſcures ; ainſi je perſiſte à croire qu'il en faut revenir à l'agitation de l'eau de la mer.

Des Phyſiciens attribuent la lumiere qui ſort de l'eau de la mer, à un nombre prodigieux d'inſectes lumineux qui vivent dans cet élément, & il y a des expériences qui ne permettent pas de révoquer en doute l'exiſtence de ces animaux.

D'autres ſoutiennent qu'il y a dans l'eau de la mer une ſubſtance phoſphorique qui produit cette lumiere, & leur ſentiment eſt appuyé d'obſervations qui méritent bien qu'on y ait confiance : enfin, il y en a qui penſent, & je ſuis diſpoſé à adopter leur ſentiment, que ces deux cauſes ſe réuniſſent pour produire le phénomene dont on cherche l'explication. Comme beaucoup de Phyſiciens ont jugé cet objet digne de leur attention, il y auroit matiere à faire ici une diſſertation étendue & intéreſſante ; mais j'éviterai de m'en occuper, pour ne point perdre de vue mon objet ; & je vais parler des différentes eſpeces de Rougets-Grondins qui ſont venus à ma connoiſſance. Quoiqu'exactement parlant, la plupart ne ſoient que des variétés, nous avons jugé à propos de les faire connoître, & d'indiquer les noms qu'on leur donne dans les endroits où l'on en fait la pêche.

ARTICLE SECOND.

Des Rouges-Tumbes.

CE poiſſon, *Planche VIII*, *fig.* 2, qu'on nomme ſur les côtes de haute Normandie, ainſi qu'en pluſieurs autres endroits, *Rouge-Tumbe*, reſſemble au Rouget-Grondin par le nombre, la forme & la poſition tant des ailerons que des nageoires, & par les barbillons qui ſont au nombre de trois de chaque côté. A l'égard de l'aileron du dos, la partie voiſine de la tête eſt formée de rayons très-piquants, ceux de la partie poſtérieure le ſont beaucoup moins ; cependant ils paroiſſent proportionnellement un peu plus forts que ceux de la plupart des Rougets-Grondins. On prend ſur les côtes de haute Normandie des Rouges-Tumbes qui ont huit ou dix pouces de longueur. La figure 2 repréſente la tête d'un de ces poiſſons. C'eſt vers le Carême qu'on prend les plus grands, principalement ſur les côtes d'Angleterre, près Torbay : je n'ai point vu de ces gros, mais je ſoupçonne qu'ils reſſemblent au poiſſon *fig.* 1, qui m'a été envoyé de S. Jean-de-Luz. Je préviens que tous les poiſſons de la famille des Grondins, n'ont pas au bout du muſeau, l'enfourchement *A*, *fig.* 1 ; le Marlarmat dont nous parlerons dans la ſuite, en a de très-longs ; au Tumbe de S. Jean-de-Luz, *fig.* 1, cet enfourchement eſt beaucoup plus court ; d'autres Grondins n'en ont point du tout ; mais nous ferons remarquer dans la ſuite pluſieurs circonſtances qui empêchent de confondre le Malarmat avec le Tumbe de S. Jean-de-Luz.

En général, le Tumbe differe principalement du Grondin par ſa taille ; il eſt communément plus grand, & ſur-tout plus renflé : à l'égard de la couleur la plupart ſont d'un très-beau rouge ; mais il y en a où le dos tire au verd ; quelques-uns même n'ont point du tout de rouge ; ce qui s'obſerve quelquefois, comme nous l'avons dit, au Rouget-Grondin ; le ventre des Tumbes eſt blanchâtre, & ſouvent ſur cette couleur on apperçoit du verd.

Nous avons dit que les lignes latérales qui ſe voient ſur les Grondins, ont des dents piquantes comme celles d'une ſcie ; au Tumbe, en paſſant le doigt ſur ces lignes, on ſent quelque choſe de rude, mais rien de piquant, elles ſemblent ſeulement un petit cordonnet ; la peau eſt fort douce au toucher, on a de la peine à y ſentir des écailles. Au Tumbe l'aileron du dos & celui du ventre ont la même couleur qu'à la partie du corps où ils ſont attachés.

L'aileron de la queue, *fig.* 1, eſt en grande partie rouge, & échancré inégalement : comme la couleur des jeunes poiſſons eſt un rouge clair & vif, les Tumbes qu'on pêche ſur les côtes de haute Normandie, ſur-tout ceux qui ont beaucoup de rouge, paſſent pour avoir la chair plus délicate & de meilleur goût que les gros dont nous avons parlé ; quelques-uns mêmes prétendent qu'elle eſt plus délicate que celle de la Vive : mais il s'en faut beaucoup que ce ſentiment ſoit généralement adopté.

Au reſte, on vend dans les Marchés les Tumbes indiſtinctement avec les Grondins : ſi l'on trouve leur chair moins agréable, leur groſſeur fait qu'on les préfere.

Les Tumbes, comme les Grondins, ſe prennent fréquemment à la ligne.

Je ſoupçonne que ce poiſſon eſt le même que celui qu'on nomme en quelques endroits de Provence, *Gourneau*.

Article Troisieme.

D'un gros Grondin qu'on nomme à Saint Jean-de-Luz, Bourreau : *en termes de Pêcheurs*, Burraü.

M. de la Courtaudiere m'a envoyé un poiſſon qu'on prend dans ſes parages, où on le nomme *Bourreau*, probablement parce qu'étant très-hériſſé de vigoureuſes épines, il eſt dangereux de le manier ſans précaution : il a cela de commun avec tous les Grondins, n'ayant de différence que du plus au moins, principalement à l'égard des épines, entre leſquelles il y en a d'extrémement longues ; mais à cauſe de ſa groſſeur, je crois qu'on peut le regarder comme une eſpece de Rouge-Tumbe ; effectivement, en comparant la deſcription que nous en allons donner avec celle du Rouge-Tumbe, on verra que ces deux poiſſons different peu l'un de l'autre. Le Bourreau eſt un poiſſon à arêtes, à écailles, & dont le corps approche de la forme des poiſſons ronds, au moins depuis la tête juſqu'à l'anus, car le reſte, juſqu'à la queue, diminue graduellement de groſſeur, & eſt un peu applati ſur les côtés ; il a, comme les autres Grondins, une groſſe tête chargée de pluſieurs aiguillons entre leſquels il y en a de très-forts.

M. de Borda m'en a envoyé un de Biarritz qui avoit 17 pouces de longueur totale : celui que m'a envoyé M. de la Courtaudiere avoit 16 pouces 6 lignes *A B*, *Pl. VIII. fig.* 1, en y comprenant les deux cornes ou l'enfourchement oſſeux *A* qui termine le muſeau. Cet enfourchement qui eſt une prolongation des os du crâne ou de la mâchoire ſupérieure, eſt dur, tranſparent & ſtrié en deſſus de traits qui, ſe prolongeant juſqu'au bout des cornes, en font paroître les bords comme hériſſés de pointes fines ; pluſieurs eſpeces de Grondins ont auſſi un petit enfourchement au bout du muſeau, mais moins conſidérable que celui du Bourreau, quoique celui-ci l'ait encore moins grand que le Malarmat, dont je parlerai dans la ſuite.

De l'extrémité du muſeau *A* au premier rayon *D* du petit aileron du dos, ce qui forme la tête, il y a près de cinq pouces ; la gueule qu'on apperçoit ſous l'enfourchement *A*, eſt aſſez grande ; les mâchoires, tant ſupérieures *E* qu'inférieures *F*, ſont bordées de levres épaiſſes garnies de nombre de petites dents ou d'aſpérités ; de l'extrémité des appendices oſſeux *A* au centre des yeux *C*, il y a deux pouces quelques lignes ; l'épaiſſeur verticale de la tête priſe à l'à-plomb des yeux étoit de deux pouces ſix lignes ; la largeur horiſontale, priſe un peu au-deſſus des orbites, vers *G*, étoit d'un pouce cinq lignes ; au reſte, à la groſſeur près, la forme de ſa tête étoit aſſez ſemblable à celle des Grondins, dont nous avons amplement parlé au commencement de ce Chapitre, elle eſt ſeulement un peu défigurée par les prolongements oſſeux *A* dont nous venons de parler.

Les yeux ſont preſque ronds, grands, fort élevés ſur la tête ; les foſſes orbitaires du crâne ont onze lignes de diametre ; il y a ſur le bord de chacun des yeux vers *C*, une petite pointe d'une ou deux lignes de longueur.

A l'égard des opercules, la partie de deſſus qui forme véritablement l'opercule, eſt mobile ; ſes bords *H*, y compris la pointe qui termine cette partie, ſont à peu-près à cinq pouces de l'extrémité des appendices oſſeux *A* du muſeau ; preſque à la hauteur de l'œil, il y a un aiguillon dur & piquant d'environ ſept lignes de longueur, & un peu plus vers *H*, il y a un autre aiguillon encore plus gros & plus long.

L'opercule dont nous venons de parler s'appuie ſur un anneau cartilagineux qui forme le bord des ouies, d'où il part un peu au-deſſus de l'articulation des nageoires branchiales, un aiguillon *K* fort & piquant qui a au moins deux pouces trois lignes de longueur ; ces aiguillons ſont hériſſés de rugoſités, ſur-tout vers leur baſe ; le grand aiguillon eſt recouvert par la nageoire branchiale quand elle s'épanouit.

Sous la gorge, à deux pouces huit lignes du bord de la mâchoire inférieure *F*, eſt la naiſſance de trois barbillons mous *L* ; le plus long avoit environ trois pouces de longueur, un autre deux pouces, le troiſieme dix-huit lignes.

La nageoire *M* de derriere les ouies avoit cinq pouces de longueur, & étoit formée de onze rayons ; les nageoires *N* de deſſous la gorge, dont les articulations étoient fort près de celles des nageoires branchiales n'étoient formées que de ſix rayons, dont le plus long étoit de trois pouces quelques lignes. Le dos étoit garni de deux ailerons *D O* & *O P*, tellement rapprochés l'un de l'autre, qu'on pourroit croire qu'il n'y en avoit qu'un ; quoi qu'il en ſoit, celui *D O* qui étoit formé de neuf rayons très-piquants avoit trois pouces d'étendue à ſon attache au corps : immédiatement derriere & preſque ſans interruption commençoit le

ſecond aileron *O P*, qui étoit compoſé de ſeize rayons flexibles; il avoit quatre pouces d'étendue à ſon attache au corps, & ſe terminoit en *P* à un pouce deux lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue. Il eſt bon de faire remarquer que tout du long du dos, il y a une rainure aſſez profonde, bordée des deux côtés d'oſſelets durs, pointus & aſſez longs, excepté ceux du côté de la tête qui étant plus enfoncés dans la chair, ſont pour cette raiſon moins apparents, de ſorte que quand le poiſſon couche ſes ailerons vers l'arriere, ils ſe logent dans cette rainure, & ne paroiſſent point du tout: alors on n'apperçoit que les oſſelets dont je viens de parler, qui ſont à peu-près au nombre de vingt-ſix.

L'anus *R* étoit d'environ deux pouces plus près de la tête que de la queue; immédiatement derriere l'anus commençoit l'aileron du ventre *R S* qui avoit quatre pouces & demi de longueur à ſon attache au corps, étant formé de ſeize rayons ſouples.

L'aileron de la queue étoit fourchu en *B*, & coupé inégalement; le plus long rayon de la partie *Q T* qui répondoit au dos avoit deux pouces neuf lignes de longueur; le plus long rayon de la partie *S Y* qui répondoit au ventre, avoit ſeulement deux pouces quatre lignes

J'ai dit que le Bourreau, que je regarde comme un Tumbe, eſt proportionnellement plus gros que les autres Grondins; la groſſeur de ſon corps eſt à peu-près la même depuis l'articulation des nageoires juſqu'auprès de l'anus. Sa largeur verticale à l'à-plomb de *D*, au commencement de l'aileron du dos étoit de trois pouces; la largeur horiſontale, à péu-près de 2 pouces 6 lignes; la largeur, verticale à l'à-plomb de l'anus en *R*, de deux pouces quatre lignes; la largeur horiſontale d'un pouce dix lignes: l'épaiſſeur verticale à la naiſſance de l'aileron de la queue étoit de ſept lignes. Ce poiſſon peſoit à peu-près une livre & demie.

A l'égard de la couleur de ſes différentes parties, le corps étoit d'un rouge vif; le deſſous du ventre blanc, & aux endroits où l'on appercevoit du blanc, on voyoit des reflets argentés: l'aileron de la queue étoit rouge, mais cette couleur étoit plus vive au milieu qu'aux bords. L'aileron du dos étoit de couleur rouge; celui du ventre blanc, mêlé de rouge; les opercules étoient rouges avec des reflets d'or, d'azur & d'argent. La chair de ce poiſſon eſt délicate & de bon goût.

On pêche le *Bourreau* en grande eau & de la même maniere que les Grondins.

M. de Borda m'écrit qu'on prend aſſez ſouvent à Cap-Breton une variété du Bourreau qu'on nomme ſur ces côtes *Gourlin*. Le deſſous des nageoires pectorales de ce poiſſon eſt bleu: ſa couleur n'eſt pas d'un beau rouge, comme celle du Bourreau, car elle eſt mêlée de rouge & de brun: ſon muſeau eſt plus court que celui du Bourreau; les dents en ſont moins ſenſibles. Il paroît être exactement le *Corvus* de Salvien.

Article Quatrieme.

De la Cabotte.

Dans mes tournées en Provence, on me ſervit un poiſſon du genre des Grondins, qu'on nommoit *Cabotte*; il avoit onze pouces neuf lignes de longueur totale, de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure au centre des yeux un pouce ſix lignes, & au derriere des opercules, à peu-près trois pouces. La largeur verticale du poiſſon, à l'à-plomb de l'articulation des nageoires de derriere les ouies, étoit de deux pouces; à l'à-plomb de l'anus, d'un pouce neuf lignes; à la naiſſance de l'aileron de la queue, de ſix à ſept lignes: au reſte, il avoit ainſi que les autres poiſſons de cette famille, deux ailerons ſur le dos; le premier du côté de la tête étoit triangulaire & formé de rayons très-piquants; au grand aileron qui s'étendoit depuis la fin de ce premier juſqu'auprès de celui de la queue, les rayons étoient moins forts & point piquants; il en étoit de même de l'aileron de derriere l'anus; celui de la queue étoit coupé preſque quarrément; ſur les côtés, derriere les opercules, il y avoit deux nageoires aſſez larges & deux autres plus étroites ſous la gorge; de plus, il avoit de chaque côté, comme tous les Grondins, trois barbillons mous.

A une petite diſtance du dos étoient les raies latérales qui étoient un peu rudes au toucher, mais point piquantes; la tête & le dos étoient d'un brun rougeâtre qui s'étendoit aſſez conſidérablement au-deſſous des raies latérales; le reſte du corps, juſques deſſous le ventre, tiroit au blanc.

On voit par cette courte deſcription qu'à la grandeur près, la *Cabotte* reſſemble au Rouget-Grondin que nous avons décrit, Article premier, & je crois que ce qui l'a fait nommer *Cabotte*, eſt que le crâne eſt aſſez conſidérablement élevé au-deſſus des yeux. Je ne l'ai point fait graver; parce qu'à certaines circonſtances près dont nous venons de parler, il reſſemble fort au Grondin-Bellicant dont nous allons dire un mot *.

* On trouvera dans le Chapitre des Additions & Corrections la figure d'un très-petit poiſſon qu'on nomme *Chabot*.

Article Cinquieme.

Du Bellicant.

J'ai encore rapporté de Provence un poiſſon qui reſſemble beaucoup à celui que je viens de décrire, excepté qu'il eſt un peu plus effilé, & que ſes nageoires branchiales ne ſont pas tout-à-fait auſſi étendues; mais ſon dos, comme on le voit, *fig.* 1, *Pl. IX*, étoit bleu, & ſon ventre blanc. Je crois que c'eſt cette circonſtance du bleu & du blanc qui a paru un habillement militaire, & lui a fait donner le nom de *Bellicant*.

J'ai un poiſſon moins gros qui reſſemble beaucoup au Bellicant, tant par la forme du corps que par les couleurs; on me l'a nommé en Provence *Bricotte*, c'eſt peut-être un jeune Bellicant.

Article Sixieme.

De la Gallinette.

On m'a nommé en Provence *Galline* ou *Gallinette*, un poiſſon du genre des Rougets-Grondins; il avoit près de quinze pouces de longueur totale; deux pouces de largeur verticale à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales; deux pouces à l'à-plomb de l'anus, & neuf lignes près l'articulation de l'aileron de la queue qui eſt coupé quarrément, & formé par douze rayons rameux.

Les ailerons du dos & celui de derriere l'anus, reſſemblent aſſez aux mêmes parties du Rouge-Tumbe, *Pl. VIII*, *fig.* 1: les nageoires de derriere les ouies ſont fort grandes dans toutes leurs dimenſions; les rayons ſont rameux, & le plus long a quatre pouces de longueur; il y en a douze qui s'épanouiſſent comme les bâtons d'un éventail: quand ils ſont ainſi ouverts, les nageoires ont trois pouces de largeur; & je crois que, comparant ces grandes nageoires qui font un bel effet, aux ailes d'une poule, on a donné à ce poiſſon le nom de *Galline* ou *Gallinette*; poiſſon qu'il ne faut pas confondre avec la Dorée, qu'on appelle *Poule* ou *Coq de mer*.

Les nageoires de deſſous la gorge ſont beaucoup plus étroites que les branchiales, n'étant formées que de cinq à ſix rayons rameux; leur longueur eſt de neuf lignes; à l'égard des barbillons, le plus long étoit d'un peu plus de trois pouces: comme la gueule de ce poiſſon eſt fort grande, on apperçoit bien diſtinctement à la mâchoire ſupérieure & à l'inférieure, la forme & la diſtribution tant des dents que de quelques oſſelets chargés d'aſpérités. J'ai conſervé ce poiſſon, mais je ne l'ai point fait graver pour éviter de multiplier les figures, d'autant que c'eſt la grandeur des nageoires branchiales qui le caractériſent principalement.

Article Septieme.

De pluſieurs autres Poiſſons du genre des Grondins.

Je vais parler dans cet Article de pluſieurs autres poiſſons du genre des Grondins qui m'ont été préſentés ſur les côtes maritimes en différentes Provinces, ſous des noms que leur ont aſſigné les Pêcheurs: la plûpart étoient petits, mais je ne garantis pas qu'on ne pêche pas de ces eſpeces qui ſoient plus gros.

§. 1. *Du Grondin-Teſtard* ou *Becard.*

Le Teſtard dont je vais donner la deſcription *Planche VIII*, *fig.* 5, differe des autres par la tête: la ſienne eſt courte & arrondie, au lieu que celle de la plupart des poiſſons de cette famille, eſt plus ou moins allongée & terminée par un muſeau aſſez menu. On apperçoit ſur le crâne au-deſſus des yeux un petit applatiſſement que n'ont point les autres Rougets; les nageoires branchiales ſont fort longues; elles ſont d'un rouge orangé, chargé de mouchetures d'un rouge plus foncé; les petites nageoires de deſſous la gorge, ainſi que les barbillons ſont auſſi marqués d'un rouge vif: pour ce qui eſt du corps, il differe peu de celui des vrais Rougets-Grondins; ſeulement à l'aileron du dos, la partie qui eſt du côté de la tête eſt

grande proportionnellement à celle qui s'étend du côté de la queue. Je n'en ai point vu de gros ; & je ne me rappelle pas d'en avoir mangé ; je trouve ſeulement dans mes Mémoires que ſa chair approche aſſez de celle des vrais Rougets-Grondins, & qu'on les pêche de même.

J'ai encore rapporté de Provence un poiſſon qui reſſembloit aſſez au Teſtard ; la ſeule différence qui s'y faiſoit remarquer étoit que le ſillon de deſſus le crâne entre les deux yeux étoit étroit & plus profond que celui du Teſtard. On nomme en Provence ce poiſſon *Imbriaque*.

§. 2. *Du Rouget-Grumet.*

Quelques Pêcheurs de haute Normandie, je crois me rappeller que ce ſont ceux du Pollet, appellent *Grumet*, *Pl. VIII*, *fig. 3*, des Rougets qui ſont aſſez gros proportionnellement à leur longueur, & comme leur chair eſt très-délicate, il y auroit lieu de ſoupçonner que la groſſeur de leur corps viendroit de ce qu'ils ſont fort gras.

Leur dos eſt brun ; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés qui ſont d'un jaune clair, avec des reflets verdâtres ; le deſſous du ventre eſt blanc.

On peut regarder toutes ces circonſtances comme des variétés qui ne caractériſent pas une eſpece particuliere de Rouget, ſeulement leur tête eſt plus allongée que celle des vrais Rougets-Grondins, & l'aileron de la queue eſt un peu fourchu.

§. 3. *Du petit Rouget-Grumelet.*

Il y a une autre eſpece de petit Rouget, *Pl. VIII*, *fig. 4*, qu'on nomme *Grumelet* ; il n'a guere que ſix, ſept, au plus huit pouces de longueur ; il a toujours l'air maigre ; ſon corps menu fait ſouvent des inflexions. La mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure, & ſon extrémité ſe releve en enhaut. Le crâne fait une boſſe conſidérable au-deſſus des orbites ; l'aileron de la queue eſt fort échancré, mais la diviſion qui répond au dos, eſt plus grande que celle qui eſt la prolongée du ventre.

§. 4. *Du Rouget-Bâtard* ou *Calumet.*

Je ne connoiſſois qu'imparfaitement le Rouget-Bâtard ; mais M. le Teſtu m'en a envoyé un que les Pêcheurs de la côte de Normandie nomment *Calumet* : il a quelque reſſemblance avec le Teſtard, *fig. 5*, par ſa tête qui eſt arrondie, & par ſon muſeau qui eſt camus ; il eſt très-rouge, & cette couleur ſe fait appercevoir, même dans la gueule, ſur-tout au palais. Les raies latérales ſont dentées finement ; & quoiqu'il ait de petites écailles, ſa peau eſt rude au toucher.

On n'en prend guere à la ligne, mais il ſe maille volontiers.

CHAPITRE V.

De pluſieurs Poiſſons qui ont encore quelques rapports avec les Rougets-Grondins.

Les Poiſſons que je comprends dans ce Chapitre ne ſont proprement pas des Rougets-Grondins, mais ils en approchent tellement que beaucoup d'Auteurs les ont compris dans la même famille : je crois donc d'autant plus convenable d'en faire un Chapitre particulier, que les variétés de Rougets-Grondins qui ſont dans le précédent, ſont déja en grand nombre.

Article Premier.

Du Malarmat.

Belon a cru appercevoir dans la forme du Malarmat celle du poiſſon que les anciens ont nommé *Lyra*, parce qu'on avoit cru lui trouver quelque rapport avec la lyre, inſtrument de Muſique : Rondelet n'admet pas ce ſentiment en entier, & ſoupçonne que notre Malarmat eſt le Cormeta dont parle Pline. Ce poiſſon, *Pl. IX*, *fig.* 2. eſt preſque blanc ſous le ventre ; ſon corps eſt d'un beau rouge, mais cette couleur ſe diſſipe peu de temps après qu'il a été tiré de l'eau ; quoi qu'il en ſoit, cette couleur rouge, ſa grandeur, la poſition de ſes yeux, celle des nageoires de derriere les ouies & de deſſous la gorge *D E*, ont engagé les Auteurs à le mettre au nombre des Rougets-Grondins ; il a de plus, ainſi que les poiſſons de cette famille, des barbillons *F* à l'articulation des nageoires branchiales ; mais au lieu que tous les Rougets-Grondins dont nous avons parlé, en ont conſtamment trois de chaque côté, le Malarmat n'en a que deux.

Il a ſous le ventre, derriere l'anus, un aileron *I K* & un grand *G H*, ſur le dos ; mais au lieu qu'à tous les Rougets-Grondins le grand aileron du dos eſt diviſé dans ſa longueur en deux parties aſſez diſtinctes au moins par la forme des rayons, qui ſuffiſent pour indiquer deux ailerons, comme on le voit au *Bourreau*, *Pl. VIII*, *fig.* 1 ; au contraire, l'aileron *G H* du Malarmat ſe prolonge dans toute ſa longueur ſans interruption ſenſible.

Le corps du Malarmat va aſſez réguliérement en diminuant depuis les ouies juſqu'à la queue ; mais au lieu d'être rond comme aux Grondins, ſon corps eſt à huit pans ; chaque face eſt bordée de raies ſaillantes formées par des crochets piquants qui font partie des écailles : aux Grondins les écailles ſont ſi petites & ſi minces qu'on ſeroit tenté de croire qu'ils n'en ont point ; bien différentes de celles du Malarmat qui ſont fortes, épaiſſes, dures & grandes, ſur-tout du côté de la tête, car leur grandeur diminue un peu en approchant de la queue. L'épaiſſeur & la dureté de ces écailles rendent la ſuperficie de ce poiſſon ſi ferme qu'elle approche de celle des cruſtacées ; auſſi il ſe deſſeche ſans perdre la forme qu'il avoit étant frais : cette circonſtance des écailles établit donc encore une grande différence entre le Malarmat, le Bourreau & d'autres Grondins. Outre les particularités que nous venons de faire remarquer, on voit ce poiſſon bien caractériſé par la configuration de ſa mâchoire ſupérieure *A*, *Pl. IX*, *fig.* 2 *&* 3, qui s'étend juſqu'à *C*, étant terminé par un enfourchement très-long, oſſeux & garni d'aſpérités : entre l'œil & l'enfourchement dont nous venons de parler, qui eſt plus grand qu'au Bourreau, il y a vers *M*, *fig.* 2, deux aiguillons courts & fort piquants comme au Bourreau, *Pl. VIII*, *fig.* 1. Ce ſont ces appendices oſſeux ou cet enfourchement qui ont fait nommer en Italie ce poiſſon *Peſche forcha* ou *Forchato* : la mâchoire inférieure *B* a une forme ronde & elle eſt bien plus courte que la ſupérieure ; toutes les deux ſont dépourvues de dents, elles ſont jointes l'une à l'autre par une membrane *N*, *fig.* 2, qui s'étend depuis l'extrémité de la mâchoire inférieure juſqu'à la naiſſance de la bifurcation oſſeuſe de la ſupérieure.

La forme des écailles qui couvrent tout

le corps du poiſſon, leur union exacte, les huit cordons épineux qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon, les pointes dont la tête eſt hériſſée depuis *G* juſqu'à *M*, joints à l'enfourchement oſſeux *A*, auroient dû le faire appeller *Bien-armé*, & je ne vois pas pourquoi à Gênes & en Languedoc on l'a appellé *Malarmat* : la dénomination latine de *Cataphractus* que quelques-uns lui ont donné, auroit été plus convenable, puiſqu'il eſt bien cuiraſſé. Ce poiſſon eſt fort rare & preſque inconnu ſur les côtes de l'Océan & dans le canal de la Manche ; mais il eſt commun aux côtes d'Eſpagne & de Provence, où l'on en prend dans les grands fonds, principalement avec le filet de la tartane. Comme ce poiſſon eſt fort vif, & ſe meut avec beaucoup de facilité, il lui arrive ſouvent d'endommager ſon enveloppe écailleuſe, & particulierement ſes cornes. On en pêche toute l'année ; mais, de même que pour la pêche du Rouget-Grondin dans la Manche, la ſaiſon la plus favorable tant pour la quantité que pour la qualité, eſt le Carême. Il y a peu à manger ſur ce poiſſon quand il eſt petit, & pour cette raiſon, on ne l'eſtime que quand il eſt gros.

Pour l'apprêter en ragoût, on commence par le mettre tremper dans de l'eau chaude, afin d'enlever la peau & les écailles, ce qui ſe fait aiſément ſur-tout quand on commence par la queue : ſi on ſe propoſe de le faire cuire ſur le gril, on commence par l'ouvrir, mettant dans le corps du beurre frais, des fines herbes & différents aſſaiſonnements pour relever le goût de la chair, qui d'ailleurs eſt blanche & délicate ; lorſqu'il eſt cuit, on en ôte aiſément les écailles.

J'ai trouvé dans les Mémoires que j'ai rapportés de Provence, un beau deſſin, *fig.* 4, d'un Malarmat qu'on m'a dit avoir été pêché dans la Méditerranée ſur les côtes d'Eſpagne : il differe de celui *fig.* 2, & *HI*, par l'aileron du dos qui paroît formé de deux pieces *G*, *H*, & par les barbillons *F* qui ſont ſous la gorge à l'à-plomb des yeux, au lieu d'être placés à l'articulation des nageoires branchiales. Le deſſin, *fig.* 2, a été fait ſur le poiſſon même que j'avois ſous les yeux quand je l'ai décrit, ainſi on peut le regarder comme exact ; celui *fig.* 4, étant très-bien exécuté, j'ai peine à me perſuader que les différences que nous venons de faire remarquer, ſoient des fautes commiſes par le Deſſinateur ; j'incline d'autant plus à les regarder comme des variétés, que les Auteurs diſent qu'il y a pluſieurs eſpeces de Malarmat.

Article Second.

Du Doucet ou *de la Souris de mer* ; Lacert *de Rondelet* ; Lavandiere *de Fécamp*.

Le Doucet conſidéré en gros paroît avoir quelque rapport avec le Grondin ; mais en comparant ces poiſſons, on découvre des différences très-ſenſibles : effectivement le Doucet, *Pl. X*, *fig.* 1, 2 *&* 3, a, comme le Grondin, de grands yeux fort élevés ſur la tête, deux nageoires derriere les ouies, deux ſous la gorge, deux ailerons ſur le dos & un ſous le ventre, derriere l'anus ; mais toutes ces parties ont des formes très-différentes dans chacun des poiſſons que nous venons de nommer.

Il eſt probable que le nom de *Doucet* a a été donné au poiſſon qui nous occupe dans cet Article, à cauſe qu'il n'a point d'écailles, & que ſa peau eſt très-douce, mouchetée de taches incarnates : quelques-uns l'ont nommé *Souris de mer*, apparemment parce qu'il ont cru trouver dans la forme de ſa tête *F* quelque reſſemblance avec celle de la Souris ; & ce nom a été particulierement adopté ſur les côtes de haute Normandie. En général le Doucet a le corps effilé ; il eſt bien rare d'en prendre qui aient un pied de long : celui que je vais décrire, qui m'avoit été envoyé à Paris vers le mois de Mars, avoit huit pouces de longueur totale *AB*, *fig.* 1. Sa peau dénuée d'écailles, peut être comparée à celle de l'Anguille ou des Loches ; elle eſt ornée des couleurs les plus brillantes & les mieux diſtribuées ; il y en a qui ſont d'une grande beauté : cette peau n'eſt preſque point viſqueuſe : ſoit qu'on deſſéche ce poiſſon, ſoit qu'on le mette dans l'eau-de-vie, les couleurs diſparoiſſent, & elles varient beaucoup dans les différents individus ; car M. le Teſtu m'a marqué qu'il y en a dont le dos eſt brun, le ventre blanc, & que ces deux couleurs ſont tranchées aſſez nettement ſur les côtés par la raie latérale. Sa tête, quoique d'une forme aſſez ſinguliere, a quelque rapport avec celle du Grondin ; elle eſt peu bombée en deſſus ; elle eſt fort large, car un peu au-deſſus des yeux *fig.* 2, elle avoit de *L* en *L* un pouce & demi de largeur horiſontale : elle diminue peu à peu de largeur & d'épaiſſeur depuis l'extrémité du crâne juſqu'au bout du muſeau, ce qui fait une étendue de vingt-une lignes. Le deſſous de la

la tête, ainſi que du corps, juſqu'au commencement de l'aileron du ventre ou à l'anus, n'a preſque point de convexité & forme un plan aſſez régulier; mais à l'endroit où commence l'aileron du ventre juſqu'à la naiſſance de celui de la queue, le corps eſt preſque rond & diminue graduellement de groſſeur, de ſorte qu'à cet endroit il reſſemble aſſez à la partie correſpondante du corps des Grondins.

On apperçoit ſur les côtés de quelques Doucets des bandes longitudinales, ordinairement au nombre de trois, une argentée, l'autre jaune, & plus près du ventre une noirâtre; celle-ci eſt formée de traits qui du côté de la tête ſont aſſez gros & éloignés les uns des autres: en approchant de la queue ils ſont plus menus & plus près-à-près; de ſorte qu'ils forment une ligne continue. Je reviens à ce qui regarde la tête de notre poiſſon. Le crâne eſt un peu élevé, mais depuis le deſſus des yeux *C*, *fig.* 1, qui en eſt le ſommet, juſqu'au bout du muſeau, il diminue par une pente douce: la charpente de cette tête eſt formée par des os tendres & comme cartilagineux, recouverts d'une peau aſſez ferme, variée de diverſes couleurs brillantes ſur un fond gris. La partie *A*, *fig.* 3, eſt une eſpece d'étui dans lequel eſt renfermé le cartilage *D* qui forme dans l'intérieur de la gueule la voûte du palais, & qui s'étend preſque juſqu'à la perpendiculaire des yeux *C*; ce cartilage, qui fait comme un ſecond muſeau, peut à la volonté du poiſſon s'avancer d'environ huit lignes, comme on le voit en *D*, ſe rabattant ſur la mâchoire inférieure; d'où il réſulte que la mâchoire ſupérieure paroît excéder l'inférieure de quelques lignes; ce cartilage eſt diviſé en deux à ſa partie ſupérieure par un petit ſillon *D*; il eſt communément d'un beau violet foncé avec des nuances jaunes: quand il eſt rentré dans ſon étui, il forme entre les yeux & l'extrémité du muſeau vers *a*, *fig.* 3, une boſſe ſenſible.

L'intérieur de la mâchoire d'en-bas eſt garni, ſur-tout par-devant, de nombre de petites dents fines; il y en a auſſi à la mâchoire ſupérieure, mais en moindre quantité. Ces mâchoires étant écartées, *fig.* 4: on apperçoit la langue *B*, dans l'intérieur de la gueule; elle eſt épaiſſe, blanche & comme tranſparente; ſa longueur eſt d'environ cinq lignes, & ſa largeur d'un peu plus de deux lignes; elle eſt arrondie par le bout.

Les yeux *C*, *fig.* 2, ſont très-rapprochés l'un de l'autre ſur le ſommet du crâne; l'orbite eſt ovale, ſon grand diametre étant de ſix lignes, & le petit de cinq; les bords ſont une petite éminence qui occupe les trois quarts de leur circonférence; le globe de l'œil contenu dans cette cavité orbitaire, eſt en partie recouvert par une membrane jaunâtre aſſez épaiſſe qui paroît deſcendre de la partie ſupérieure de l'œil formant une eſpece de paupiere, ainſi qu'on voit à la figure 3; la prunelle eſt auſſi noire que du jayet poli; elle eſt à peu-près groſſe comme un grain de veſce, & forme une petite éminence; l'iris eſt nacré ayant des reflets tirant à l'or ou à l'argent.

Les opercules des ouies ſont formés de pluſieurs feuillets cartilagineux couverts d'une membrane: il paroît que les branchies n'ont gueres de communication avec l'extérieur; néanmoins ce poiſſon ſubſiſte aſſez long-temps hors de l'eau, & même on aſſure en avoir trouvé d'endormis ſur le rivage. Comme on n'apperçoit point d'ouverture aux ouies, Willughby penſe que les trous qu'on voit en *K*, *fig.* 3 *&* 6, qui répondent à l'intérieur des ouies ſervent à donner une iſſue à l'eau que le poiſſon a aſpirée: mais je n'ai pas été à portée de m'aſſurer de ce fait. Nous avons dit que le Doucet a ſur le dos deux ailerons, l'un *D*, *fig.* 1 *&* 2, qui eſt fort près du derriere de la tête, eſt très-étroit, n'étant formé que de quatre ou cinq rayons de grandeur inégale; le premier du côté de la tête, eſt plus fort que les autres & prodigieuſement long, puiſqu'il eſt à peu-près de la moitié de la longueur totale du poiſſon; car à celui que je décris il avoit trois pouces & demi de longueur. Le ſecond rayon qui étoit plus mince, n'avoit qu'un pouce & demi; le troiſieme n'avoit qu'un pouce, & le quatrieme un demi-pouce; en outre, on apperçoit quelquefois un cinquieme rayon qui n'a que deux lignes de longueur: ces rayons ſont liés par une membrane très-déliée ſur laquelle on remarque des traits, les uns bruns, les autres bleus dont la direction eſt ſuivant la longueur de l'aileron, & à peu près parallele aux rayons.

A l'égard du ſecond aileron *E*, *fig.* 1 *&* 2, il eſt formé d'environ douze rayons, & il a à ſon attache au corps plus de deux pouces de longueur; la plûpart des rayons, ſur tout ceux qui ſont du côté de la tête, n'ont qu'un pouce de longueur; ceux du côté de la queue ſont plus longs, de ſorte que le dernier a ſept à huit lignes de plus que les autres; la membrane qui unit ces rayons eſt déliée; on apperçoit deſſus quatre traits blancs avec des taches bleues qui coupent à peu-près perpendiculairement les rayons, & s'étendent de toute la longueur de l'aileron.

Il y a derriere l'anus un aileron *Q* aſſez ſemblable à la portion *E* de l'aileron du dos, étant formé à peu-près de neuf rayons dont l'extrémité excede un peu la membrane qui

les unit ; cette membrane eſt de couleur d'ardoiſe claire, & n'eſt point traverſée comme l'aileron *E* par des raies blanches ; la longueur de cet aileron à ſon attache au corps eſt d'environ un pouce neuf lignes ; l'aileron de la queue qui eſt formé de dix à douze rayons, & qui a un pouce de longueur, ſe termine par un arrondiſſement ; il eſt bleuâtre rayé de gris.

A la partie inférieure des opercules, on apperçoit de chaque côté un os *L*, *fig.* 1 & 2, à peu-près triangulaire, terminé par des dents qui imitent une molette d'éperon ; ſous chaque opercule des ouies & ſous la gorge eſt une nageoire *M N*, marbrée de jaune, de blanc & de violet plus ou moins foncé.

Quand ces nageoires ſont pliées, elles ont une forme aſſez ſemblable à celle d'un croiſſant dont les pointes ſe rapprochent auprès de l'anus ; elles forment en ſe développant une aile d'environ un pouce & demi de largeur ; on y apperçoit cinq principales nervures d'où il s'en détache de latérales dont l'extrémité déborde la membrane qui les unit, ce qui fait paroître les bords comme frangés. Il ſemble que les cinq nervures principales qui ſont groſſes, équivalent aux barbillons que les Grondins ont auprès des articulations des nageoires gutturales : mais ces barbillons des Grondins n'ont point de ramifications, au lieu qu'au Doucet ils en ſont tellement garnis qu'ils forment comme des plumes.

Il y a en outre de chaque côté une nageoire branchiale *O P*, *fig.* 1 & 2, formée de douze à quatorze rayons aſſez déliés ; les articulations de ces nageoires ſont fort près de l'opercule des ouies ; la membrane qui unit les rayons eſt plus forte que celle des nageoires gutturales *M*, *N*, on y compte environ dix-huit rayons ; elles ſont ovales, ayant quinze lignes de largeur ; leur blanc eſt relevé d'un rouge écarlate.

On prétend que dans le genre des Doucets, il y a des individus mâles & d'autres femelles qu'il eſt aiſé de diſtinguer les uns des autres ; les Pêcheurs conſervent aux femelles la dénomination de *Doucets*, & ils nomment les mâles *Chiqueux* : mais comme j'ai ſouvent pris les Pêcheurs en défaut ſur de pareilles aſſertions, leur faiſant voir des œufs dans le corps des poiſſons qu'ils diſoient être des mâles & des laites dans les prétendues femelles, j'ai de la peine à acquieſcer à ce qu'ils aſſurent avoir bien obſervé ; il ne m'a pas été poſſible de me décider par mes propres obſervations, parce qu'il faut pour cela être en état de mettre en comparaiſon un nombre de poiſſons, les uns réputés mâles & les autres crus femelles ; j'avoue donc que je reſte indécis, n'ayant point de preuves ſuffiſantes ni pour adopter, ni pour infirmer les aſſertions des Pêcheurs, & je me bornerai à rapporter quels ſont, ſuivant eux, les caracteres diſtinctifs des deux ſexes. Néanmoins j'ai repréſenté *fig.* 6, un Doucet qu'on m'a donné pour femelle : elles ont ordinairement le corps bleuâtre chargé de marques rouges, au lieu que les mâles, comme je l'ai dit, ont le corps varié de très-belles couleurs. J'ai déja fait obſerver que les couleurs des mâles ſont ſujettes à varier ; il en eſt de même des femelles, puiſqu'il y en a qui ont le deſſus de la tête & du dos, ainſi que le petit aileron, d'un brun noirâtre, le reſte du corps d'un blanc jaunâtre chargé de nuages de différentes couleurs ; l'aileron du dos, celui de la queue, les nâgeoires gutturales d'un jaune preſque citron ; les nageoires de derriere les ouies & l'aileron du ventre de couleur ardoiſine ; au lieu du long aileron que les mâles ont ſur le dos, *fig.* 1 & 2, les femelles n'en ont qu'un petit *E*, *fig.* 6, qu'on a comparé mal-à-propos à celui de la Vive, & dont la membrane tire au noir. La chair de la femelle paſſe pour être bien meilleure que celle du mâle : mais ſi ces poiſſons en général ne ſont pas fort recherchés, c'eſt que comme on eſt obligé de leur retrancher la tête, & que le corps eſt fort menu, il reſte très-peu de choſe à manger : c'eſt pour cette raiſon qu'on n'en fait point de pêches expreſſes, & qu'on n'a que ceux qui ſe trouvent dans le filet de la dreige, ou attachés aux hameçons, dans la ſaiſon du Carême.

La deſcription que Willughby donne de ce poiſſon qu'il appelle *Dracunculus*, & que Rondelet appelle *Lacert*, a beaucoup de rapport avec ce que nous venons de dire de notre Doucet ; mais il eſt fort ſingulier que les figures que Willughby & Rondelet donnent de leur *Dracunculus* ou Lacert n'ayent aucune reſſemblance avec la nôtre qui a été exactement deſſinée ſur le poiſſon même, & qu'après que Willughby ainſi que Rondelet ont dit que leur *Dracunculus* ou Lacert ont deux ailerons ſur le dos, il n'y en ait qu'un, même fort petit, qui ſoit repréſenté ſur leurs figures. On trouve dans leur eſtomach de petits coquillages & différentes eſpeces de cruſtacées. On pêche à Feſcamp un petit poiſſon qui a tout au plus ſept à huit pouces de longueur, auquel on donne le nom de *Lavandiere* & qui reſſemble beaucoup à notre Doucet, ce qui me diſpenſe d'en donner la figure ni la deſcription, d'autant que c'eſt un poiſſon peu eſtimé, dont il n'y a que les pauvres qui faſſent uſage.

On voit dans la Zoologie Danoiſe de Frédéric Muller, que le poiſſon dont nous venons de parler, ſe prend auſſi dans les mers de Danemarck & dans la Norwege.

Article Troisieme.

Du Poiſſon appellé Cataphractus, *Schonfeldii ; ſuivant les Anglois*, Pogge.

Voici un poiſſon que je ſuis engagé à mettre à la ſuite du Doucet, non-ſeulement parce que ſa forme a quelque rapport avec celle du Doucet, mais encore parce que quelques-uns ont donné à ces deux poiſſons des noms ſemblables. Effectivement Rondelet donne le nom de *Cataphractus* au Doucet dont nous venons de parler dans l'Article précédent, & Willughby donne ce même nom au petit poiſſon qui nous occupe ici; d'autres ont appellé ces deux poiſſons *Lacert* ou *Lezard de mer* : M. le Teſtu m'écrit que ſur les côtes de Normandie, on donne à notre petit poiſſon & au Doucet le nom de *Souris de mer*. Je conviens que cette confuſion de noms indique que ceux qui ont parlé de ces poiſſons ne les connoiſſoient pas parfaitement ; car ſi notre *Cataphractus* reſſemble aux poiſſons dont nous avons parlé dans cette Section, par la grandeur & la poſition des yeux tout près du ſommet de la tête, par les nageoires de deſſous la gorge qui ſont grandes & ovales, par l'aileron de la queue qui eſt arrondi & qui a la forme d'une palette ; par ſa tête qui eſt groſſe ; par les opercules des ouies dont les bords ont des angles ſaillants qui ſe terminent en pointes ; par la forme de ſon corps qui, depuis les opercules juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, diminue uniformément de groſſeur ; enfin, par l'aileron de derriere l'anus, il en differe à beaucoup d'égards, comme on l'appercevra par la courte deſcription que nous en allons donner.

Sa longueur totale *A B*, *Pl. XI. fig.* 1 *&* 2. étoit de 4 pouces 6 lignes ; il avoit au bout du muſeau pluſieurs eſpeces de crochets ; depuis le centre des yeux *C*, juſqu'à l'extrémité *A* du muſeau, il avoit ſix lignes ; depuis *A* juſqu'à la pointe la plus allongée *F* des opercules des ouies, treize à quatorze lignes ; la mâchoire ſupérieure étoit beaucoup plus longue que l'inférieure ; la gueule qui étoit grande relativement à la taille du poiſſon, formoit une portion de cercle *G* ; la largeur verticale de la tête à l'à-plomb des yeux *C*, étoit de ſept lignes, & de dix lignes à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales *D* qui, comme nous l'avons dit, ſont ovales, ayant onze lignes de longueur ſur ſix lignes de largeur. Les nageoires de deſſous le ventre *H*, *fig.* 2, ont leur articulation à quinze lignes du muſeau, elles ont huit lignes de longueur ſur deux de largeur ; il y a ſur le dos deux ailerons *I*, *K*, *fig.* 1, qui ſe reſſemblent beaucoup, ils ſont contigus & ſi rapprochés l'un de l'autre, qu'il faut prêter beaucoup d'attention pour s'aſſurer qu'il y en a deux ; le premier rayon *E* de l'aileron *I* qui eſt du côté de la tête eſt à dix-huit lignes du muſeau ; chaque aileron eſt formé de ſept ou huit rayons ; le premier de chaque aileron qui eſt le plus long a environ ſept lignes de longueur ; ils ſont unis par une membrane déliée ſur laquelle on apperçoit quelques taches ; la largeur de chacun de ces ailerons à leur attache au corps, eſt à peu-près de huit lignes ; le ſecond aileron *K* ſe termine à neuf lignes de l'articulation de l'aileron de la queue *B*.

Le corps de ce poiſſon eſt hexagone ; entre chaque face, il y a une raie en relief ; mais il y en a entr'autres quatre qui ſont formées de boutons très-gros ; ſavoir, deux qui avoiſinent le dos, & deux près du ventre ; aux autres raies ces boutons ſont beaucoup plus petits.

L'aileron de derriere l'anus *L* commence à deux pouces trois lignes du muſeau ; ſa largeur, à l'attache au corps, eſt de cinq à ſix lignes. Ce poiſſon eſt de nulle valeur, à peine les pauvres gens daignent-ils en manger ; auſſi n'en fait-on point de pêche expreſſe, mais on en trouve dans les parcs.

Après la deſcription que nous venons de donner de ce petit poiſſon, on voit qu'il eſt très-bien cuiraſſé ; quainſi la dénomination de *Cataphractus* que lui a donné Willughby, lui convient au moins auſſi bien qu'au Malarmat que Rondelet a jugé à propos de nommer auſſi *Cataphractus*.

CHAPITRE VI.

Additions & Corrections relatives à ce qui eſt imprimé juſqu'à préſent du Traité général des Pêches.

Additions à la premiere Section de la premiere Partie, dans laquelle il s'agit de la Pêche aux Haims.

Nous avons expliqué fort en détail dans cette Section, tout ce qui regarde les différentes façons de pêcher avec les haims, ſoit à la perche, ou à la canne ſédentaire ou volantes; aux lignes dormantes, aux groſſes & aux petites cordes, ſoit tenues fixes, ſoit remorquées par une barque : nous avons fait appercevoir les avantages & les inconvénients particuliers à chacune de ces façons de pêcher. Dans la pêche à la canne, ainſi que dans la plûpart des pêches aux haims, l'appât eſt continuellement dans un mouvement qui engage les poiſſons à le ſaiſir, de crainte qu'il ne leur échappe : celles à la canne ont de plus le grand avantage qu'on peut tirer hors de l'eau le poiſſon auſſi tôt qu'il a mordu à l'appât; on évite par-là que le poiſſon qu'on a pris ne devienne la proie d'un poiſſon vorace qui, à la pêche aux cordes, s'approprie aſſez ſouvent tous les poiſſons qui ont mordu aux haims. Un grand inconvénient des pêches à la canne, c'eſt qu'elles occupent beaucoup de Pêcheurs, au lieu qu'un petit nombre ſuffit pour conduire un grand nombre d'haims attachés à une même corde. Mais nous avons omis de parler d'une pêche qu'on nomme en Languedoc *Aven*, & qui tient en quelque ſorte le milieu entre toutes les différentes façons de pêcher dont nous avons traité dans la premiere Section de la premiere Partie. Voici comme M. Poujet a vu pratiquer cette pêche dans les étangs ſalés des environs de Cette. Un Pêcheur ſe met pendant la nuit dans un très-petit bateau qu'il conduit avec deux avirons; il prend avec lui pluſieurs roſeaux auxquels ſont attachés des lignes faites d'un fil de cuivre délié, c'eſt ce qu'ils nomment *Aven*. A l'extrémité de ces lignes ſont empilés de petits haims qu'ils amorcent de chevrettes ou de pattes de cruſtacées : le Pêcheur, aſſis dans le bateau paſſe ſous chacune de ſes cuiſſes une ou deux des cannes ajuſtées comme nous venons de le dire, & il conduit tout doucement ſon bateau en ramant de façon qu'il n'agite l'eau que le moins qu'il eſt poſſible : c'eſt en cela que conſiſte principalement l'adreſſe des Pêcheurs; il a encore l'habitude de s'appercevoir lorſqu'un poiſſon a ſaiſi un appât à l'impreſſion que le roſeau fait à la cuiſſe qui porte deſſus; & afin d'éviter que quelque poiſſon ne lui dérobe ſa proie, il le retire promptement dans ſon bateau : cette pêche qui, ſuivant l'expoſé que nous venons de faire, paroît n'être qu'un amuſement, ne laiſſe pas d'être avantageuſe.

Additions à la premiere Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Poiſſons du genre des Morues.

On pêche dans le fleuve S. Laurent, depuis la pointe aux *Ecureuils*, juſqu'à neuf lieues au-deſſus de Quebec, principalement au chenal des Trois Rivieres, des poiſſons qu'on nomme *petites Morues* qui entrent en quantité dans les rapides pour y dépoſer leur œufs. Cette pêche commence à Noël, & dure juſqu'en Février. Ces poiſſons ont effectivement les principaux caracteres, & même aſſez le goût des Morues; & je ſoupçonne que ce ſont des Tacauds que j'ai décrits, page 136 du ſecond Tome, & repréſentés *Pl. XXIII*, *fig.* 2.

Quoique j'aie déja parlé des Pêches qu'on fait ſous la glace, je ne crois pas devoir me diſpenſer de rapporter comment les Canadiens prennent les petits poiſſons dont je viens de parler. Ils percent dans la glace un trou d'environ deux pieds en quarré : les Pêcheurs ſe pourvoient de lignes fines de quatre à cinq pieds de longueur, qui ſe diviſent à leur extrémité en trois ou quatre branches; on pourroit y mettre des haims amorcés; mais la plupart ſe contentent d'y attacher,

attacher, au moyen d'un nœud coulant, un petit morceau d'étoffe rouge ou de viande, choiſiſſant par préférence le foie de porc, parce qu'il eſt plus dur, ce qui eſt avantageux pour cette pêche. A peine ces lignes ſont-elles entrées de deux pieds dans l'eau que les poiſſons ſaiſiſſent l'appât, & ne l'abandonnent que quand on les a tirés ſur la glace, & ſouvent chaque branche de la ligne eſt garnie d'un poiſſon : on continue cette manœuvre juſqu'à ce qu'on ſoit fatigué; de ſorte qu'un homme du Cap de la Magdeleine a aſſuré avoir pris à cette pêche dans une journée plus d'un millier de ces poiſſons.

On fait encore ſous la glace une pêche abondante avec le filet à poche qu'on nomme *Truble*, qui eſt repréſenté Partie I, ſeconde Section, *Pl. IX*, *fig.* 7 & 8; mais pour cela il faut faire à la glace une ouverture de ſix pieds en quarré.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur cette façon de pêcher, ayant eu précédemment occaſion d'en traiter. J'ajouterai à ce que je viens de dire que les habitants de Québec qui depuis le mois de Mai juſqu'en Août font la pêche de la Morue ſéche dans le Golfe de Saint Laurent, en remontant le fleuve, vers les côtes de Mont-Louis, manquant quelquefois d'appât, ont recours aux Truites pour amorcer leurs haims, & après avoir attiré ces poiſſons dans les petites rivieres avec des flambeaux d'écorce de bouleau, ils les dardent de dedans leurs petits bateaux avec les mêmes harpons qui ſervent pour prendre les anguilles, comme nous l'avons dit dans la ſeconde Section, à l'occaſion de la pêche des Saumons, page 276.

Suite des Additions à la premiere Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit de la Morue.

J'ai dit, Section I, page 36, que ſur les côtes de Flandres, on donnoit aux jeunes Morues le nom de *Moruettes*, *Guelk*, *Doguets* ou *Codlingue*. M. Porquet, Ingénieur des Arſenaux de la Marine, m'a écrit depuis l'impreſſion de cet Article, qu'on prend ordinairement ſur le banc des Quenoes & des Gardes, vers le Blanc-nés, à trois lieues ou trois lieues & demie de Calais, un poiſſon appellé *Moruette* que les Pêcheurs regardent comme une eſpece différente de la vraie Morue. Je vais eſſayer d'en donner une idée d'après la deſcription que m'en a fait M. Porquet.

Ce poiſſon a depuis dix & douze pouces juſqu'à un pied & demi de long : il ne s'en prend guere de plus grand. Il a trois ailerons ſur le dos & deux ſous le ventre : ainſi il eſt inconteſtablement de la famille des Morues : la queue n'eſt point échancrée; il eſt d'un brun aſſez foncé ſur le dos & le long des nageoires, & eſt parſemé de petites taches brunes mêlées de jaune qui s'éclairciſſent vers le milieu du corps. Depuis les reins juſques près de la queue, il regne une raie noire fort fine qui fait une ſinuoſité au milieu du corps, & ſemble être éclairée de chaque côté par un reflet blanc. Le ventre eſt blanc, ondé de raies bleuâtres. Il a la tête fort groſſe, le nez rond, les yeux ſaillants; les mâchoires ſont bien ouvertes; la membrane qui les unit forme quelquefois une eſpece de bourſe qui s'enfle de vent quand on lui ferme la gueule; il a un petit barbillon ſous la mâchoire inférieure, deux nageoires ſous le ventre près de la tête, & deux autres aux côtés des ouies. On voit par cette courte deſcription que la Moruette de Calais approche beaucoup du Tacaud dont nous avons parlé page 136 de cette Section, & que nous avons repréſenté *Pl. XXIII*, *fig.* 2.

A cette occaſion, je crois devoir dire quelque choſe d'un poiſſon que les Matelots d'Olonne qui vont à la pêche de la Morue, rencontrent quelquefois en pleine mer attaché à de vieux morceaux de bois : ces poiſſons qu'on m'a nommé *Peromelos*, ont environ un pied de long, dix pouces de largeur & quatre pouces d'épaiſſeur; les écailles ſont les unes blanches & les autres noires, mais toujours très-luiſantes.

C'eſt un excellent poiſſon, fort gras, dans le ventre duquel on trouve des morceaux de graiſſe de la groſſeur d'un œuf; ſa tête a quelque reſſemblance avec celle du Rouget.

Additions à la ſeconde Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Saumons.

On pêche les Saumons dans la Dordogne avec une eſpece de harpon de fer qu'on nomme *Saumonniere*. Dans la Ruſſie les Lapons prennent ces mêmes poiſſons avec des dards auxquels ils ajuſtent une ficelle qui ſert à tirer au bord de l'eau les poiſſons qu'on a dardés.

Je paſſe légérement ſur cette pêche, parce qu'elle ſera exactement décrite en parlant de différents poiſſons qu'on pêche de la même maniere.

Additions à la quatrieme Section, ſur les Dorades.

M. CLERON, Profeſſeur d'Hydrographie au Havre, me marque qu'étant à bord d'un Vaiſſeau, & profitant de la circonſtance où l'on voyoit de vraies Dorades d'Amérique, s'approcher de la ſuperficie de l'eau, il en prit avec des fouannes emmanchées d'une longue perche.

M. le Teſtu m'a envoyé de Dieppe un poiſſon qui avoit le dos voûté, garni d'un grand aileron qui s'étendoit preſque juſqu'à celui de la queue; à ce grand aileron les rayons excédoient la membrane qui les uniſſoit; & ceux du côté de la tête étoient fort piquants; à l'aileron de derriere l'anus, il n'y avoit de piquants que les premiers rayons, les autres étoient ſouples: on voyoit une tache noire immédiatement derriere les opercules des ouies; on dit que, quand les poiſſons ſont nouvellement tirés de l'eau, on apperçoit une tache rouge auprès de cet endroit.

Les nageoires de derriere les ouies étoient longues, étroites & ſe terminoient en pointe.

Quand les mâchoires étoient rapprochées l'une de l'autre, le muſeau paroiſſoit obtus, l'intérieur de la gueule étoit pavé d'oſſelets arrondis en deſſus. Si l'on compare cette courte deſcription avec celle que j'ai donnée de la Daurade de nos côtes, à la quatrieme Section, page 9, & la figure premiere de la Planche II, je crois qu'on penſera comme moi qu'il y a des Dorades ſur les côtes de haute Normandie.

Dans la ſaiſon où les Daurades veulent ſortir des étangs pour gagner la mer, les Pêcheurs du Languedoc tendent dans les chenaux qui communiquent des étangs à la mer, des eſpeces de palangres ou cordes garnies d'haims amorcés d'anguilles, & par ce moyen ils prennent des Daurades pêle-mêle avec pluſieurs autres poiſſons.

Réflexions relatives à la quatrieme Section dans laquelle il s'agit de la Mendole, page 41.

NOUS avons fait remarquer en parlant de la Mendole à l'endroit cité, qu'il y a bien des poiſſons qui ont beaucoup de rapport avec la Mendole auxquels on a donné différents noms, d'où il a réſulté beaucoup de confuſion. J'ai fait mon poſſible pour diſſiper ces incertitudes, mais je ne me flatte pas d'y avoir complettement réuſſi; néanmoins je vois avec plaiſir que ce que j'ai dit dans la quatrieme Section, ſe trouve aſſez d'accord avec ce que M. Poujet, Lieutenant-Général de l'Amirauté de Cette, m'a écrit dans une lettre qui ne m'eſt parvenue qu'après l'impreſſion de ce que j'ai publié à ce ſujet. Cet éclairé Correſpondant me marque qu'il connoît quatre eſpeces de Mendole, ſavoir, celle qu'on nomme *Verriere* qui eſt aſſez ſemblable à la Bogue, *Pl. II*, *fig.* 4; c'eſt ſuivant M. Poujet, la Mendole proprement dite, elle eſt ſeulement un peu plus renflée, & de couleur brune, avec des reflets argentés; elle a une tache griſe ou brune vers le milieu de la longueur de ſon corps, & quelques autres taches irrégulieres près l'articulation de l'aileron de la queue: j'ai donné ſa deſcription page 41; elle eſt gravée ſur la Planche II, *fig.* 3.

M. Poujet ajoute qu'il y a une autre Mendole nommée *Verriere blanche*, qui eſt un peu plus effilée que celle dont nous venons de parler; elle en differe principalement par ſa couleur argentée qui la fait nommer *Blanquette*. Il me paroît que ce poiſſon ſe rapproche de celui que nous avons décrit page 41, & de la Picarelle blanche qui eſt repréſentée, *Pl. VIII*, *fig.* 4. Si notre poiſſon paroît petit, nous avons averti qu'il y a des ſaiſons où les Picarelles ſont plus groſſes que dans d'autres.

M. Poujet dit que les deux Verrieres dont nous venons de parler d'après lui, ſont un bon manger quand on les prend ſur des fonds de gravier, & qu'on a coutume de les pêcher avec une ſonde à laquelle on

attache nombre de petits haims. Il met de plus au nombre des Mendoles deux eſpeces de Jarets qui me paroiſſent peu différents de ceux que j'ai décrits ſous ce même nom, page 43, & dont un eſt repréſenté *Pl. VIII*, *fig.* 2.

Enfin, je penſe comme M. Poujet, & je l'ai dit aux endroits cités, qu'il y a pluſieurs Poiſſons du genre des Mendoles qui ne different les uns des autres que par la couleur ou quelques autres circonſtances peu ſenſibles, ce qui, pour cette raiſon, occaſionne de la confuſion : heureuſement, comme ces poiſſons ne forment pas un objet de commerce, & ne ſont pas très-recherchés comme aliment, on peut ſe contenter des eſpeces que nous avons fait connoître.

Additions à ce qui eſt dit ſur les Poiſſons nommés Demoiſelles, *Section IV, page 54 & ſuiv.*

J'ai dit à cet endroit de la quatrieme Section, qu'on donne le nom de *Demoiſelle* à des poiſſons d'eſpeces fort différentes, il ſuffit, pour mériter ce nom, que leurs écailles ayent de belles couleurs agréablement diſtribuées.

Ce que j'ai fait imprimer de la *Demoiſelle* de Cette, eſt en partie d'après les Mémoires de M. Poujet, Lieutenant-Général de cette Amirauté ; mais depuis il m'a écrit que quelques-uns de ces poiſſons ont une large raie qui s'étend de toute leur longueur, étant dentée comme une ſcie ; qu'à quelques-uns les trois premiers rayons de l'aileron du dos ſont très-piquants & une fois plus longs que les autres ; enfin qu'il y auroit de quoi faire un petit volume, ſi l'on entreprenoit de décrire toutes les variétés que préſentent ces jolis poiſſons qui, pour la plupart, ont très-peu de mérite. Ce que dit ici M. Poujet s'accorde à merveille, au moins pour la taille, avec ce que j'ai rapporté à l'endroit cité de la quatrieme Section.

Depuis l'impreſſion de la quatrieme Section, M. de la Courtaudiere qui ſe fait un plaiſir de me faire part des connoiſſances qu'il acquiert ſur les poiſſons, m'en a envoyé deux demi-plats qui ont beaucoup de rapport avec les Pagres, page 29 & ſuivantes de la quatrieme Section, ainſi qu'avec le Tablarigna des Baſques, l'*Hépatus* ou *Jecorinus*, page 33, &c. Les Baſques appellent un de ces poiſſons *Mouchogna*, & l'autre *Moucharra*.

Le Moucharra, *Pl. XI*, *fig.* 3, reſſemble à pluſieurs égards au Sarguet repréſenté ſur la Planche V, *fig.* 2 de la quatrieme Section, & décrit à la page 18 ; mais comme la reſſemblance n'eſt pas entiere ; & comme le Moucharra fait un bon manger, je vais en donner une deſcription abrégée.

Sa plus grande largeur à l'à-plomb de *D* étoit de deux pouces deux à trois lignes ; ſa gueule étoit petite, ſes yeux *C* fort élevés ſur la tête, même un peu plus que dans la figure.

Du bout du muſeau *A* au derriere de l'opercule des ouies *E*, il y avoit un pouce deux lignes ; les opercules étoient en partie chargés d'écailles ; l'aileron de la queue étoit fourchu, mais la partie *F*, qui répondoit au dos étoit plus longue que celle *G* qui répondoit au ventre.

Le grand aileron du dos *D H* commençoit à deux pouces de l'extrémité *A* du muſeau, & à ſon attache au corps il avoit deux pouces & demi de longueur, s'étendant juſqu'aſſez près du commencement de l'aileron de la queue ; les rayons du côté de la tête étoient plus durs que ceux du côté de la queue.

L'aileron *I K* de derriere l'anus n'avoit qu'un pouce deux lignes d'étendue à ſon attache au corps ; le premier rayon *I* étoit plus court que les autres & fort piquant ; les deux ou trois ſuivants étoient plus longs & un peu piquants ; les autres, juſqu'à *K*, étoient aſſez flexibles ; les nageoires *L* de derriere les ouies ſe terminoient en pointe comme celle de la Daurade : la longueur du plus long rayon étoit d'un pouce ; les nageoires *M* de deſſous le ventre étoient un peu arrondies, & moins grandes que les branchiales ; chacune étoit précédée d'un rayon détaché des autres, qui étoit fort & piquant.

La couleur du poiſſon entre les bandes brunes étoit d'un blanc ſale tirant un peu au jaune ; les bandes circulaires brunes étoient plus larges & beaucoup plus apparentes que celles du Sarguet.

Le ſecond poiſſon que M. de la Courtaudiere m'a envoyé avec celui que je viens de décrire, ſe voit *Pl. XI*, *fig.* 4, & c'eſt celui que les Baſques nomment *Mouchogna* ; il differe peu du Moucharra, il eſt ſeulement un peu moins large ; ſes nageoires ſont moins grandes & plus arrondies ; il en differe davantage par les couleurs ; le deſſus de la tête tire au brun, ainſi que le deſſus du dos ; mais à cette partie le brun eſt moins

foncé ; en le regardant de profil, les côtés paroiſſent bleuâtres, avec des reflets d'argent ; le deſſous du ventre étoit blanc ſale ; de plus, on découvre confuſément ſur les côtés quelques traits longitudinaux d'un brun clair, & très-peu ſenſibles, ainſi que des indices preſque imperceptibles des bandes circulaires, qui ſont très-apparentes au Moucharra : il y a ſeulement à l'articulation de la queue des marques plus brunes de forme irréguliere, & un barbouillage noir derriere les ouies qui a quelque reſſemblance avec celui qu'on apperçoit derriere les ouies de la Daurade.

La reſſemblance entre le Mouchogna & le Moucharra eſt telle, que pluſieurs Pêcheurs prétendent que ce ſont des variétés du même poiſſon ; & à l'égard de la couleur, ils diſent avoir remarqué que les poiſſons qui ſe retirent dans les rochers, ont des couleurs plus brunes que ceux qui ſe tiennent au large & dans la grande eau.

L'aileron de la queue du Mouchogna, *fig.* 1, eſt fourchu, mais les deux branches ſont égales ; au lieu qu'au Moucharra, *fig.* 3, comme je l'ai fait remarquer, la prolongation du dos eſt un peu plus longue que celle qui eſt la prolongation du ventre. J'ai dit, page 3 de la quatrieme Section, d'après les notes que m'avoit envoyé M. de la Courtaudiere, quelque choſe du Tablarigna des Baſques ; mais ce même obligeant Correſpondant, m'ayant envoyé depuis l'impreſſion de cet article, un petit Tablarigna ou Tablarina, un peu différent de celui qu'on trouve décrit à la page 32, je crois devoir en dire quelque choſe. Le petit poiſſon que j'ai reçu en dernier lieu, eſt plus blanc que celui que j'ai décrit précédemment ; il n'a pas de taches noires près l'aileron de la queue, mais une tache rouge ſur l'opercule des ouies, à l'endroit où j'ai marqué une tache noire près *A*, *Pl. XI*, *fig.* 4. Cette figure indique aſſez bien la forme du Mouchogna, qui cependant n'avoit point la tache rouge dont nous parlons. Il eſt à propos de faire remarquer que le Tablarigna que M. de la Courtaudiere m'a envoyé en dernier lieu, le Mouchogna, *Pl. XI*, *fig.* 4, ainſi que les Pagres & l'Irla dont j'ai parlé aux Additions qui ſont à la fin de la quatrieme Section, page 74, tous ces poiſſons dont j'ai parlé, & dont je n'ai point fait graver la figure, ſe reſſemblent tellement, que la figure 4, *Pl. XI*, ſervira à donner une juſte idée de la forme de leur corps, pourvu qu'on ait égard aux deſcriptions que j'en ai données.

Additions à ce qui eſt dit dans la quatrieme Section, page 57, *ſur les Poiſſons dorés de la Chine.*

J'ai dit que ces poiſſons ſe multiplioient beaucoup dans les rivieres d'eau vive, & qu'il fourniſſoient une grande quantité de variétés ; j'en ai rapporté pluſieurs d'après Edouard, & quelques-unes d'après mes propres obſervations ; mais depuis l'impreſſion de la quatrieme Section, M. Defays, Conſeiller honoraire à la Cour des Aydes, ayant fait mettre à ſec un vivier où il y en avoit beaucoup, on y a trouvé pluſieurs variétés qui m'étoient inconnues, & qui méritent quelqu'attention. Je vais commencer par donner la deſcription d'un de ces poiſſons qui approche aſſez de la forme de ceux de la quatrieme Section, & je rapporterai enſuite les variétés les plus frappantes de pluſieurs que j'ai examinés.

Deſcription d'un Poiſſon doré de la Chine, d'une taille médiocre.

Longueur totale, ſept pouces ſix lignes ; du muſeau au centre de l'œil, cinq lignes ; du muſeau à l'extrémité des opercules des ouies, un pouce huit lignes ; du muſeau au commencement de l'aileron du dos, deux pouces ſept lignes ; la largeur de l'aileron à l'attache au corps, un pouce une ligne : la longueur du plus long rayon, un pouce ſix lignes ; du bout du muſeau à l'anus, quatre pouces ; la largeur de l'aileron de derriere l'anus à ſon attache au corps, neuf lignes ; la longueur du plus long rayon, un pouce ; de l'anus à l'articulation de l'aileron de la queue, un pouce ſept lignes : l'aileron de la queue eſt fourchu ; la longueur du plus long rayon eſt d'un pouce neuf lignes.

Du muſeau à l'articulation de la nageoire branchiale, un pouce ſept lignes. Cette nageoire étant étendue, eſt ovale ; elle eſt formée de douze rayons dont le premier du côté du dos eſt gros & dur. Le plus long rayon de cette nageoire eſt d'un pouce quatre lignes.

La diſtance du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre eſt de deux pouces dix lignes. Cette nageoire eſt formée de ſept rayons dont le plus long a un pouce trois lignes : la courbure du ventre eſt plus conſi-

dérable

dérable que celle du dos ; la largeur verticale à l'à-plomb des yeux eſt d'un pouce ; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires du ventre, deux pouces une ligne ; à l'à-plomb de l'anus, un pouce ſix lignes ; à la naiſſance de l'aileron de la queue, onze lignes. Les yeux ſont de médiocre grandeur ; la prunelle eſt noire, l'iris eſt couleur d'or : les écailles ſont arrondies & aſſez grandes ; la couleur générale du poiſſon eſt d'un beau rouge, avec des reflets couleur d'or ; le rouge paroît un peu plus fort aux ailerons & aux nageoires, ſur leſquelles on n'apperçoit point les reflets couleur d'or.

Les écailles ſont ſtriées dans leur longueur ; les ſtries forment des traits divergents. Celles qui ſont traverſées par les rayes latérales, ont une éminence longuette *E* d'un rouge foncé ; ces traits qui ſe ſuivent les uns les autres forment les rayes latérales. Nous n'avons point apperçu de dents dans la gueule : un de ces poiſſons qui, par la forme de ſon corps, reſſembloit à celui *fig.* 1, avoit ſur le dos, au lieu du grand aileron, deux petits ailerons triangulaires, l'un vers le milieu de ſa longueur, l'autre plus petit, aſſez près de la naiſſance de l'aileron de la queue. De plus, entre le muſeau & la naiſſance de l'aileron du dos, on apperçoit une boſſe aſſez conſidérable, à peu-près ſemblable à une de celles qu'on voit ſur le dos de la figure 2 ; à l'aileron de derriere l'anus, le premier rayon étoit dur, piquant & garni de petites épines dans preſque toute ſa longueur.

Un autre n'avoit qu'un aileron ſur le dos, auprès de la queue ; celui du côté de la tête manquoit abſolument, mais à ſa place il y avoit une groſſe boſſe : le premier rayon de derriere l'anus étoit piquant comme à celui dont nous venons de parler.

Addition à ce que nous avons dit dans cette cinquieme Section, ſur le Doucet *repréſenté Planche X.*

Aux environs de Caen, à l'entrée de la riviere d'Orne, on prend dans les bas parcs un poiſſon qu'on y nomme *Savary* : comme je ne me ſuis point trouvé ſur cette côte dans la ſaiſon où l'on pêche ce poiſſon je n'en avois pas une idée exacte ; je ſoupçonnois ſeulement d'après ce que m'avoit écrit M. Viger, Lieutenant-Général de l'Amirauté de Caen ; qu'il étoit du genre d'un poiſſon qu'on nomme *Doucet* ou *Souris* de mer, & même je crois *Lavandiere* ſur les côtes de haute Normandie & de Picardie ; mais pour en être plus certain j'en ai envoyé un deſſin à M. Viger, &, ſuivant la critique qu'il en a faite, j'ai lieu de regarder le Savary de Caen comme le Doucet, les remarques de M. Viger ne tombant que ſur des points qui ſont ſujets à varier dans les différents individus, comme, par exemple, ſur les rayons *D*, *fig.* 1 & 2 de la Planche X, qu'il dit être trop longs.

J'ai oublié de parler d'un fort petit poiſſon qui n'a que trois pouces de longueur, qu'on trouve caché ſous les pierres, dans les ruiſſeaux d'eau douce. Comme il a la tête prodigieuſement groſſe, relativement à ſa petiteſſe, on le nomme *Chabot* ou *Cabot teſtu*, en Latin *Cottus* ou *Cortus*, en Italie *Capito* : ſa tête eſt fort large, ſa gueule grande, toujours proportionnellement à ſa petiteſſe ; je crois qu'il n'a point de dents, ſes yeux, aſſez grands, ſont placés très-près l'un de l'autre ſur le ſommet de la tête ; il a derriere chaque ouie une nageoire aſſez grande, proportionnellement à ſa taille, deux beaucoup plus petites ſous le ventre ; l'aileron de la queue coupé quarrément. La groſſeur de ſa tête, la grandeur de ſa gueule, la poſition de ſes yeux me font incliner à le mettre auprès de la Raſcaſſe blanche, *Uranoſcopus*, page 100 ; mais il n'a qu'un aileron qui s'étend depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, ce qui convient plutôt aux poiſſons de la quatrieme Section, qu'à ceux de la cinquieme : quoique ſa chair ſoit molle, elle eſt d'aſſez bon goût : mais ce poiſſon eſt ſi petit qu'on n'en fait point de cas.

Addition à ce que nous avons dit de la Raſcaſſe blanche, page 100.

NOUS avons dit, en parlant de ce poiſſon, qu'il s'en prend qui ont huit pouces neuf lignes de longueur. Depuis l'impreſſion de cet Article, M. Barry me marque que leur groſſeur varie beaucoup, & qu'on en prend depuis le poids de neuf onces juſqu'à vingt-ſept onces poids de marc. Nous avons fait obſerver que ce qu'il y avoit de plus ſingulier dans ce poiſſon étoit la tête. M. Barry ajoute une choſe bien remarquable : le haut de la gueule, dit-il, eſt bordé d'une levre comme dans les autres poiſſons ; mais à la partie inférieure, il n'y a qu'une demi-levre placée au côté gauche, qui s'éleve & vient s'appliquer contre la levre ſupérieure : l'une & l'autre ſont bordées d'un rang de petites dents preſqu'imperceptibles, mais qui ſe ſentent très-bien au tact. Le côté droit eſt ſans levre, tout comme ſi la moitié deſtinée à garnir ce côté avoit été enlevée par haſard ou involontairement, au point que pluſieurs perſonnes s'y ſont mépriſes ; mais il a voulu vérifier par lui-même, & s'aſſurer par le témoignage des Pêcheurs, que cette brêche étoit naturelle à ce poiſſon. Ce défaut de la demi-levre laiſſe à découvert la mâchoire inférieure droite où il n'y a point de dents, & l'orifice de la gueule.

EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la cinquieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

Fig. 1, la Dorée qu'on nomme auſſi la Poule & par quelques-uns le Coq de mer.

Fig. 2, Scorpions de mer, ſorte de Raſcaſſe de la Méditerranée.

PLANCHE II.

Différentes ſortes de Scorpions ou de Poiſſons qui ont rapport à la famille des Raſcaſſes.

Fig. 1, petit Scorpion qui fréquente les bords de la mer.

Fig. 2, Scorpion rouge de haute mer qui ſe tient une partie de l'année dans les grands fonds.

Fig. 3, Scorpion de mer d'après Edouard; il jette ſes œufs.

Fig. 4, Chaboiſſeau du Conquet ou Crapaud de mer de haute Normandie, ſorte de Scorpion.

Fig. 5, Diable ou Crapaud de mer d'Amérique.

PLANCHE III.

Suite des Scorpions, Diables ou Crapauds de mer.

Fig. 1, Diable ou Crapaud de mer du Croiſic.

Fig. 2, Diable ou Crapaud de mer de Dieppe.

Fig. 3, Teſtard ou petit Diable de mer.

Fig. 4, le même pêché à la côte d'Eſpagne.

PLANCHE IV.

La Crabe de Biarritz, Saccarailla des Baſques; & je crois la Raſcaſſe rouge de Toulon.

Fig. 1, le Poiſſon entier.

Fig. 1, la tête de ce Poiſſon vue de face & la gueule ouverte.

Fig. 3, le même Poiſſon vu par-deſſous le ventre.

PLANCHE V.

Fig. 1, la Crabe des Achottards.

Fig. 2, Poiſſon qui a du rapport avec la Crabe des Achottards.

Fig. 3, la Perche de riviere.

Fig. 4, la tête de cette Perche vue par devant & la gueule ouverte.

Fig. 5, la tête de la Perche vue par-deſſous le goſier.

PLANCHE VI.

Elle repréſente le Poiſſon appellé *Uranoſcopus* ou *Raſcaſſa bianca* que je crois être la Raſcaſſe blanche de Toulon, appellée par quelques Pêcheurs Tappecon ou Raſpecon.

Fig. 1, ce poiſſon vu par le dos.

Fig. 2 & 3, le même Poiſſon vu ſous différents aſpects.

PLANCHE VII.

Le Rouget-Grondin.

Fig. 1, le vrai Rouget-Grondin vu en entier.

Fig. 2, parties anatomiques du Rouget-Grondin.

A, l'orifice de l'eſtomac; *B*, l'eſtomac; *C*, l'inteſtin ouvert; *D*, le pylore; *EE*, les appendices du pylore; *F*, leur ouverture dans l'inteſtin; *H*, le canal colidoque; *G*, ſon inſertion dans l'inteſtin; *II*, les vaiſſeaux hépatiques; *LM*, la véſicule du fiel; *N*, la rate.

Fig. 3, *OO*, les reins; *P*, la réunion des ureteres; *Q*, un gros vaiſſeau qui ſe diſtribue aux reins; *R*, les deux ovaires; *S*, leur réunion; *T*, leurs ouvertures près l'anus; *V*, le rectum; *X*, l'anus; *Y*, l'embouchure de la veſſie.

Fig. 4, *Z*, l'union des reins; *a a*, la veſſie ouverte; *b*, les trois ouvertures des ureteres dans la veſſie; *c*, le col de la veſſie; *d*, le mamelon du col de la veſſie; *e*, le rectum; *f*, l'anus.

Fig. 5, *ggg*, les trois veſſies pneumatiques vues par derriere; *hh*, deux muſcles placés aux côtés de la veſſie du milieu.

PLANCHE VIII.

Variétés de Grondins.

Fig. 1, ſorte de Rouget-Grondin qu'on nomme à S. Jean-de-Luz *Bourreau*.

Fig. 2, la tête d'un Rouge-Tumbe de la côte de haute Normandie.

Fig. 3, Rouget *dit* Grumet.

Fig. 4, Rouget *dit* Grumelet.

Fig. 5, Rouget Teſtard ou Becard.

PLANCHE IX.

Poiſſons de la famille des Rougets.

Fig. 1, le Rouget appellé *Bellicant*.

Fig. 2, le Malarmat.

Fig. 3, la tête du Malarmat vue par deſſous.

Fig. 4, petit Malarmat des côtes d'Eſpagne, différent du précédent.

PLANCHE X.

Le Doucet.
Fig. 1, le Doucet vu par le côté.
Fig. 2, le Doucet vu par le dos.
Fig. 3, la tête du Doucet.
Fig. 4, autre tête du Doucet.
Fig. 5, le Doucet vu par-deſſous le goſier.
Fig. 6, le Doucet femelle ou au moins réputé tel.

PLANCHE XI.

Le Poiſſon appellé *Cataphractus Schonfeldii.*
Fig. 1, ce Poiſſon vu par le dos.
Fig. 2, le même vu par deſſous le ventre.
Fig. 3, Moucharra de S. Jean-de-Luz.
Fig. 4, Mouchogna de S. Jean-de-Luz. Ces deux Poiſſons ont rapport au Chapitre des Additions.

On voit ſur cette même Planche, *fig.* 5 & 6, un Poiſſon à peu-près de ce genre.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux Endroits dont il eſt fait mention dans cette cinquieme Section.

A

Amazones, (Fleuve des) appellé auſſi le Fleuve Maragnon, très-grand fleuve de l'Amérique méridionale qui prend ſa ſource dans un lac du Pérou, à trente lieues de Lima, au pied de la chaîne de Montagnes nommée la *Cordilliere*, environ huit ou dix lieues à l'Eſt de Quito, vers onze degrés de latitude auſtrale; court au Nord, juſqu'à Jaen, dans l'étendue de ſix degrés; de-là prend ſon cours vers l'Eſt, preſque paralellement à la ligne équinoxiale; tourne enſuite au Sud juſqu'au Cap de Nord, où il entre dans l'Océan ou Mer Atlantique, ſous l'Equateur même, après avoir parcouru depuis Jaen où il commence à être navigable, trente degrés en longitude, ou ſept cents cinquante lieues communes, 86.

B

Biarritz. Voyez ſeconde Partie, Section IV, *Notice géographique.*

C

Camaret. Bourg de France en baſſe Bretagne, ſur la pointe occidentale de la Baye de Breſt, & au fond d'une petite Baye particuliere qu'on appelle la *Baye de Camaret*, 106.

Cap Breton. Voyez ſeconde Partie, Section IV. *Notice géographique.*

D

Dordogne. (la) Riviere de France qui prend ſa ſource en baſſe Auvergne, à l'Occident d'Iſſoire, ſépare l'Auvergne du Limouſin, paſſe dans la Guyenne, & ſe jette dans la Garonne, près de Bourg ſur mer, au Bec d'Ambès, où elle prend le nom de *Gironde* qu'elle conſerve juſqu'à la mer. 120.

G

Guadeloupe. (Iſle de la) Iſle de l'Amérique ſeptentrionale, une des petites Antilles qu'on appelle de *Deſſus-le-Vent*; elle eſt ſituée entre la Dominique, la Marie-Galande & la Deſirade; elle eſt très-fertile en ſucre & en coton; elle a environ 60 lieues de circuit. 88.

M

Morlaix. Ville de la baſſe Bretagne au Sud-Oueſt de Lannion, à deux lieues de la mer, douze de Breſt. Il y a un Château appellé le *Château du Taureau*; il s'y fait un grand Commerce de toiles, de lin & de chanvre. 88.

P

Penmark. On donne ce nom à une pointe de la côte de Bretagne, à quatorze lieues au Sud de Breſt; elle eſt environnée de beaucoup de rochers. On prétend que ce nom vient de ce que cette pointe reſſemble à une tête de cheval, 86.

T

Torbay. Ville d'Angleterre, au Comté de Devon, avec une bonne Baye, à quatre ou cinq milles Nord-Nord-Eſt de Dartmouth, 92.

Toulinguet. Pointe de la côte de Bretagne, à trois lieues au Sud-Oueſt de Breſt, auprès de Camaret, 106.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES POISSONS dont il eſt parlé dans cette cinquieme Section; avec leurs ſynonymes.

A

ARROUSSEU. Voy. *Dorée*, 84.

B

Batard. Voy. *Rouget*, 103.
Bellicant. Voy. *Rouget*, 103, 111.
Belugo. Voy. *Rouget*, 103.
Bourreau. Voy. *Rouget*, 103, 109.
Bricotte. Voy. *Rouget*, 103, 111.
Burraü. Voy. *Rouget*, 109.

C

Cabot-Teſtu. Voy. *Doucet*, 123.
Cabotte. Voy. *Rouget*, 103, 110.
Calumet. Voy. *Rouget*, 112.
CAPITO. Voy. *Rouget*, 103, 123.
Capon. Voy. *Rouget*, 103.
CATAPHRACTUS. Voy. *Malarmat*, 114, 117.
Chaboiſſeau. Voy. *Scorpion de mer*, 88.
Chabot. Voy. *Doucet.* 123.
Chiqueux. Voy. *Doucet.* 116.
CITHARUS. 102.
Coq de mer. Voy. *Dorée*, 84.
CORMETA. Voy. *Malarmat*, 113.
Cortus. Voy. *Doucet*, 123.
CORVUS. Voy. *Rouget*, 103.
COTTUS. Voy. *Doucet*, 123.
Crabe. Voy. *Scorpion de mer*, 88.
Crabe des Achottards, 94, 96.
—— *de Biarritz*, 94.
Crapaud de mer. Voy. *Scorpion de mer*, 87.
Crapaud de mer d'Amérique, 93.
—— du Croiſic, 92.
Crape. Voy. *Scorpion de mer*, 88.
CUCULUS. Voy. *Rouget.* 103.

D

Diable de mer. Voy. *Scorpion de mer*, 87.
Diable de mer d'Amérique, 93.
—— du Croiſic, 92.
Dorée, 84, 85.
Doucet, 114.
DRACUNCULUS. Voy. *Doucet*, 116.

F

FABER. Voy. *Dorée.* 84.
Forchato. Voy. *Malarmat.* 113.

G

Gal. Voy. *Dorée*, 84.
Galline. Voy. *Rouget*, 111.
Gallinette. Voy. *Rouget*, 103, 111.
Gourlin. Voy. *Bourreau*, 110.
Gournaut, 102.
Grenouille-Pêcheuſe, 93.
Grogneau, 102.
Grogneux. Voy. *Grondin.* 106.
Grondin. 102.
Grondin-Teſtard ou *Becard*, 111.
Groneau. 102.
Grumelet. Voy. *Rouget.* 112.
Grumet. Voy. *Rouget*, ibid.

I

Imbriaque. Voy. *Rouget*, 103, 112.

J

Jau. Voy. *Dorée*, 84.

L

Lacert. Voy. *Doucet*, 114.
Lavandiere. Voy. *Doucet*, ibid.
Lezard de mer. Voy. CATAPHRACTUS, 117.
LUCERNA. Voy. *Rouget*, 103.
LYRA. Voy. *Malarmat*, 102, 113.
Lyre, 102.

M

Malarmat, 113.
Milan. Voy. *Rouget*, 103.
MILVAGO. Voy. *Rouget*, ibid.
MILVUS. Voy. *Rouget*, ibid.
Mort-ſec. Voy. *Rouget*, ibid.
Moucharra, 121.
Mouchogna, ibid.

O

Organeau, 102.
Oville. Voy. *Dorée*, 84.

P

PERCA FLUVIATILIS, 88.
Perche de riviere, ibid.
Perdrix d'eau douce, Voyez *Perche*, 99.
Perlan. Voy. *Rouget*, 103.
Peſche forcha. Voy. *Malarmat*, 113.
Pierre, [Poiſſon de S.] Voy. *Dorée*, 84.
Pogge. Voy. *Cataphractus*, 117.
Poule de mer. Voy. *Dorée*, 84.
Pyrelong. Voy. *Rouget*, 103.

R

RANA PISCATRIX. Voy. *Scorpion de mer*, 88.
Raſcaſſa bianca, 100.
Raſcaſſe. Voy. *Scorpion de mer*, 87.
Raſcaſſe blanche, 100.
Rappecon, liſez *Tapecon*, ibid.

Raſpecon. Voy. *Raſcaſſe blanche*; ibid.
Roſe. Voy. *Dorée*, 84.
Rouge, 102.
Rouge-Tumbe, 108.
Rouget, 102.
Rouget Bâtard, ou *Calumet*, 112.
Rouget-Grondin, 104.
—— *Grumelet*, 112.
—— *Grumet*, ibid.

S

Saccarailla des Baſques, 94.
Saillot. Voy. *Diable de mer*, 92.
Savary. Voy. *Doucet.*, 123.
Scorpena, 87.
Scorpene, ibid.
Scorpeno, ibid.
Scorpeun, ibid.
Scorpi, 94.
Scorpion de mer, 87.
Scourpi. Voy. *Scorpion de mer*, 88.
Serran, 98.
Souris de mer. Voy. *Doucet*, 114.

T

Tapecon, 100.
Teſtard, ou *petit Diable de mér*, 93.
Truette. Voy. *Dorée*, 84.

U

Uranoscopus. Voy. *Raſcaſſe blanche*, 100.

Z

Zeus, 83.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES

Contenus dans la cinquieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches.

INTRODUCTION, page 83

CHAPITRE I. *De la Dorée qu'on nomme auſſi* Poule de mer *ou* Poiſſon de S. Pierre, 84

ARTICLE I. *Deſcription de la Dorée.* 85

CHAPITRE II. *Des différents Poiſſons de la famille des* Zeus, *qu'on nomme* Scorpions de mer ; Scorpeno, Scorpene, Scorpena ; *en quelques endroits de Provence*, Scorpeun, *& en Languedoc*, Crapaud, Diable de mer, *ou* Raſcaſſe, &c. 87

ARTICLE I. *Conſidérations générales ſur les Scorpions de mer*, Ibid.

§. 1. D'un Scorpion de mer que j'ai rapporté des Côtes maritimes, 89

§. 2. D'un autre Scorpion de la Méditerranée, *Ibid.*

§. 3. Du Scorpion de mer d'après Edouard, 90

§. 4. Du Chaboiſſeau du Conquet ; Crapaud de mer à Dieppe, *Ibid.*

§. 5. D'un autre Crapaud de mer qu'on prend ſur les Côtes de haute Normandie, 91

§. 6. Du Diable ou Crapaud de mer du Croiſic, qui paroît être le Saillot de Torbay, ſur les Côtes d'Angleterre, 92

§. 7. Du Diable ou Crapaud de mer d'Amérique, 93

§. 8. Du Teſtard, ou petit Diable de mer, *Ibid.*

CHAPITRE III. *De pluſieurs Poiſſons qui ont encore les caracteres des* Zeus ; *ſavoir, la Crabe de Biarritz, ou le Saccarailla des Baſques ; la Crabe des Achottards ; & de quelques Poiſſons qui leur reſſemblent*, 94

ARTICLE I. *De la Crabe de Biarritz*, Saccarailla *de S. Jean-de-Luz ; en Provence*, Scorpene *ou* Scorpi, *ou* Raſcaſſe rouge, *Ibid.*

ARTICLE II. *De la Crabe des Achottards*, 96

ARTICLE III. *D'une ſorte de* Zeus *qui paroît avoir quelque rapport avec la Crabe des Achottards*, 97

ARTICLE IV. *De la Perche de riviere*, Perca fluviatilis, 98

ARTICLE V. *De la Raſcaſſe blanche ; par les Pêcheurs Italiens & Provençaux*, Tapecon *ou* Raſpecon. 100

§. 1. Diſſertation ſur la dénomination de Raſcaſſe qu'on a donné à différents poiſſons, 100

CHAPITRE IV. *Du Rouget & de ſes différentes eſpeces*, Rubellio, 102

INTRODUCTION, *Ibid.*

ARTICLE I. *Du Rouget-Grondin*, 104

§. 1. Digreſſion ſur la dénomination de Grondin qu'on donne au Poiſſon dont nous nous occupons, 106.

§. 2. Sur la lumiere qu'on a prétendu que répandoient les Grondins, 107

ARTICLE II. *Des Rougets-Tumbes*, 108

ARTICLE III. *D'un gros Grondin qu'on nomme à S. Jean-de-Luz*, Bourreau ; *en termes de Pêcheurs*, Burraü, 109

ARTICLE IV. *De la Cabotte*, 110

ARTICLE V. *Du Bellicant*, 111

ARTICLE VI. *De la Gallinette*, Ibid.

ARTICLE VII. *De pluſieurs autres Poiſſons du genre des Grondins*, Ibid.

§. 1. Du Grondin-Teſtard *ou* Becard, *Ibid.*

§. 2. Du Rouget-Grumet, 112

§. 3. Du petit Rouget-Grumelet, *Ibid.*

§. 4. Du Rouget-Bâtard *ou* Calumet, *Ibid.*

CHAPITRE V. *De pluſieurs Poiſſons qui ont quelque rapport avec les Rougets-Grondins* ; 113

ARTICLE I. *Du Malarmat*, Ibid.

ARTICLE II. *Du Doucet* ou *de la Souris de mer* ; *Lacert de Rondelet ; Lavandiere de Fécamp*, 114

ARTICLE III. *Du Poiſſon appellé* Cataphractus, Schonfeldii, *ſuivant les Anglois* Pogge, 117

CHAPITRE VI. *Additions & Corrections relatives à ce qui eſt imprimé juſqu'à préſent du Traité général des Pêches*, 118

Addition à la premiere Section de la premiere Partie dans laquelle il s'agit de la Pêche aux haims, *Ibid.*

Additions à la premiere Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Poiſſons du genre des Morues, *Ibid.*

Suite des Additions à la premiere Section de la ſeconde Partie dans laquelle il s'agit de la Morue, 119

Additions à la ſeconde Section de la ſeconde Partie, dans laquelle il s'agit des Saumons, 120.

Additions à la quatrieme Section ſur les Dorades, *Ibid.*

Reflexions relatives à la quatrieme Section, dans laquelle il s'agit de la Mendole, page 41, *Ibid.*

Additions à ce qui eſt dit ſur les Poiſſons nommés *Demoiſelles*, Section IV, page 54 & ſuivantes, 121

Addition à ce qui eſt dit dans la quatrieme Section, page 57, ſur les Poiſſons dorés de la Chine, 122

Deſcription d'un Poiſſon doré de la Chine, d'une taille médiocre, *Ibid.*

Addition à ce que nous avons dit dans cette cinquieme Section, ſur le Doucet repréſenté Pl. X, 123.

Addition à ce que nous avons dit de la Raſcaſſe blanche, 124.

Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la cinquieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches, 125.

Notice géographique des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cette cinquieme Section, 126.

Table alphabétique des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette cinquieme Section, avec leurs ſynonymes, 127.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 27 Juin 1778.

MEſſieurs ADANSON & JUSSIEU ayant rendu compte à l'Académie de la cinquieme Section du Traité des Pêches de M. DUHAMEL ; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris, ce 27 Juin 1778.

Le Marquis DE CONDORCET, *Sécretaire perpétuel.*

DE L'IMPRIMERIE DE L. F. DELATOUR, 1778.

Dorée ou Poule de Mer

Fig. 1.

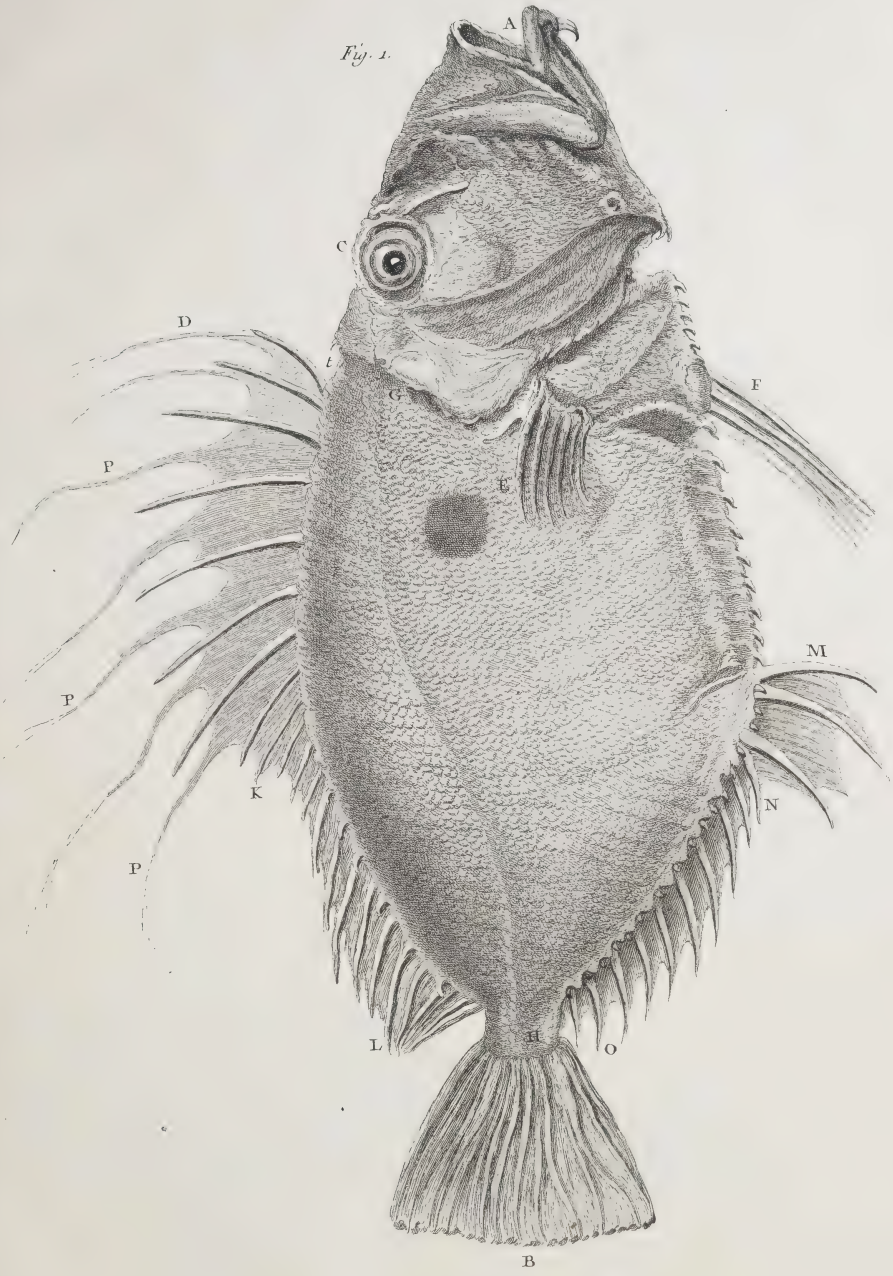
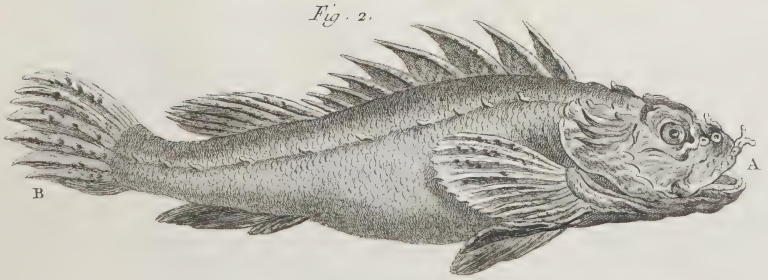


Fig. 2.



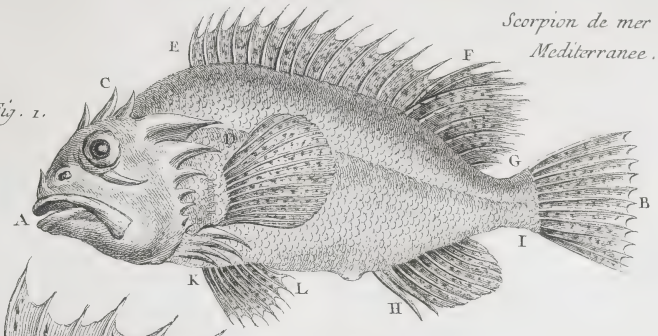
Scorpion de mer ou Rascasse de la Méditerranée

Cte Haussart Sculp.

RPJCB

Scorpion de mer de la Mediterranee.

Fig. 1.



Scorpion de Haute mer

Fig. 2.

Scorpion de mer d'après Edouard

Fig. 3.

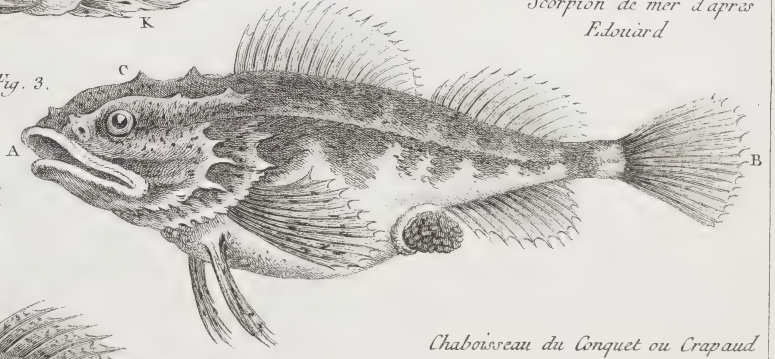
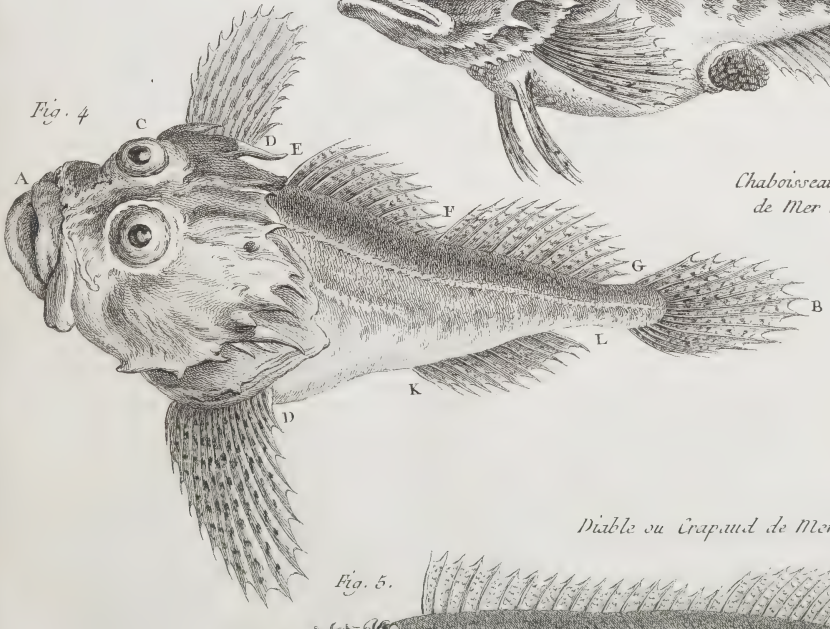


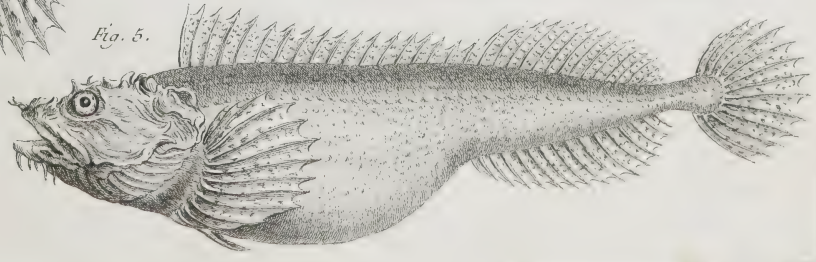
Fig. 4

Chaboisseau du Conquet ou Crapaud de Mer de Haute Normandie.



Diable ou Crapaud de Mer d'Amerique.

Fig. 5.



BPJCB

Fig. 1.

Diable ou Crapaud de Mer du Croisic.

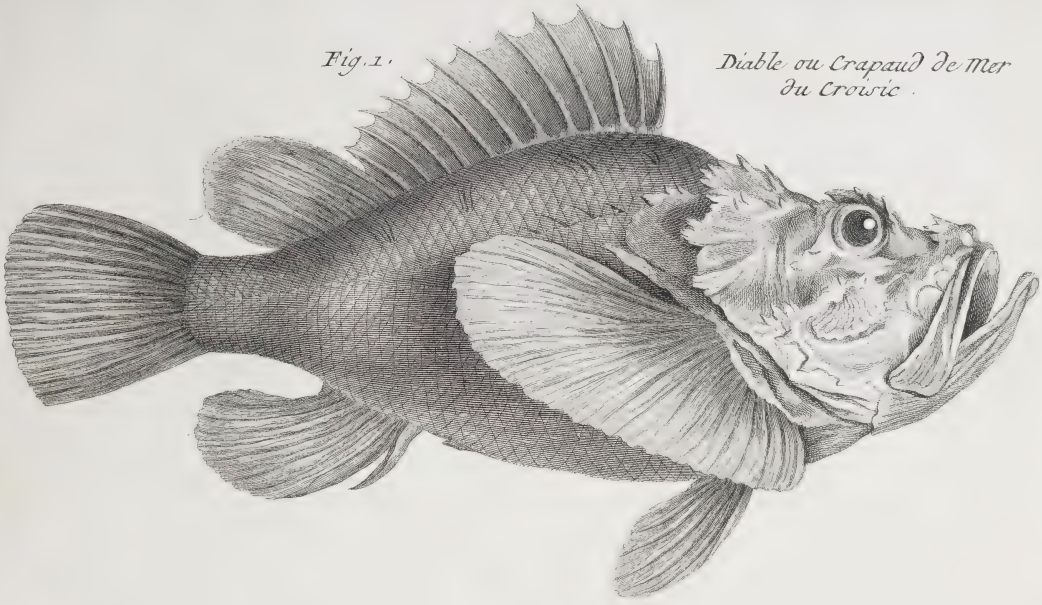


Fig. 2.

Diable ou Crapaud de Mer de Dieppe.

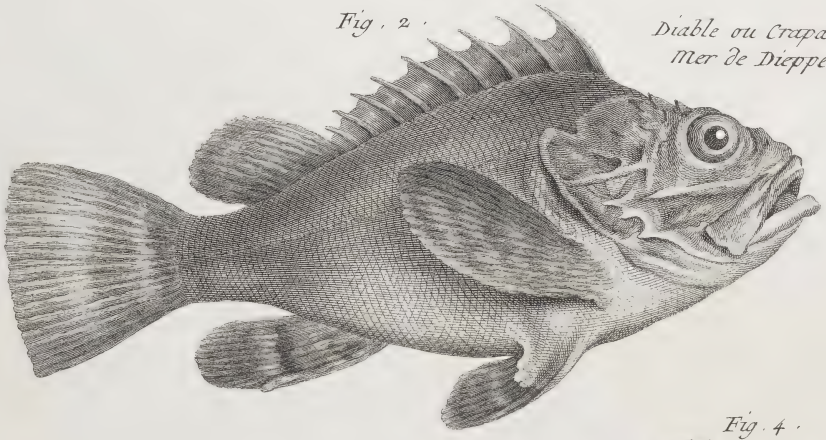
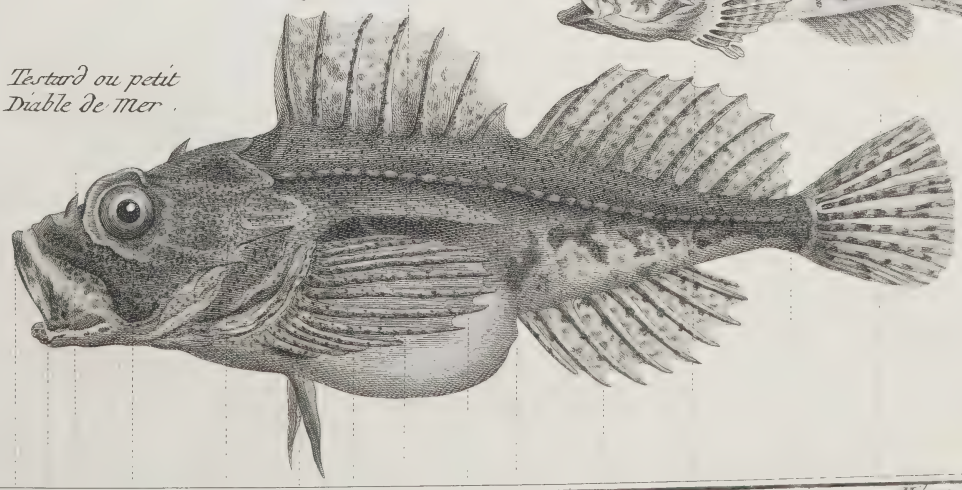


Fig. 4.

Fig. 3.

Testard ou petit Diable de Mer.



Fossier Del.

Milsan Sculp.

RPJCB

la Crabe de Biarrits
ou Saccarailla des Basques

Fossier del.

Eltle Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 3. Perche de riviere, -

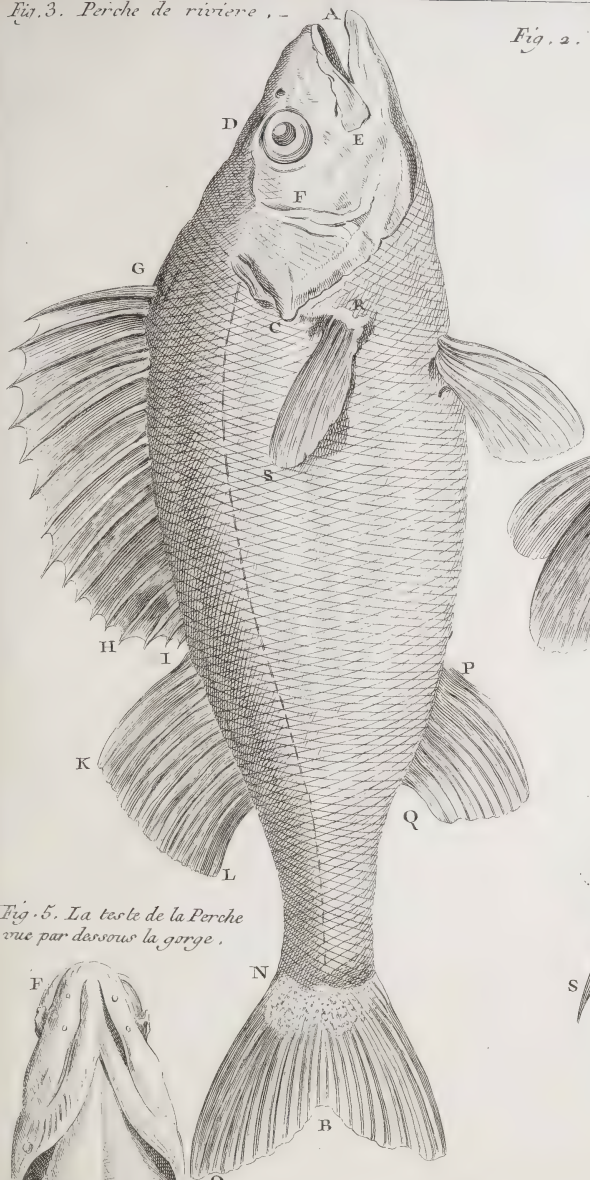


Fig. 2. Poisson qui confine a la Crabe des Achottards.

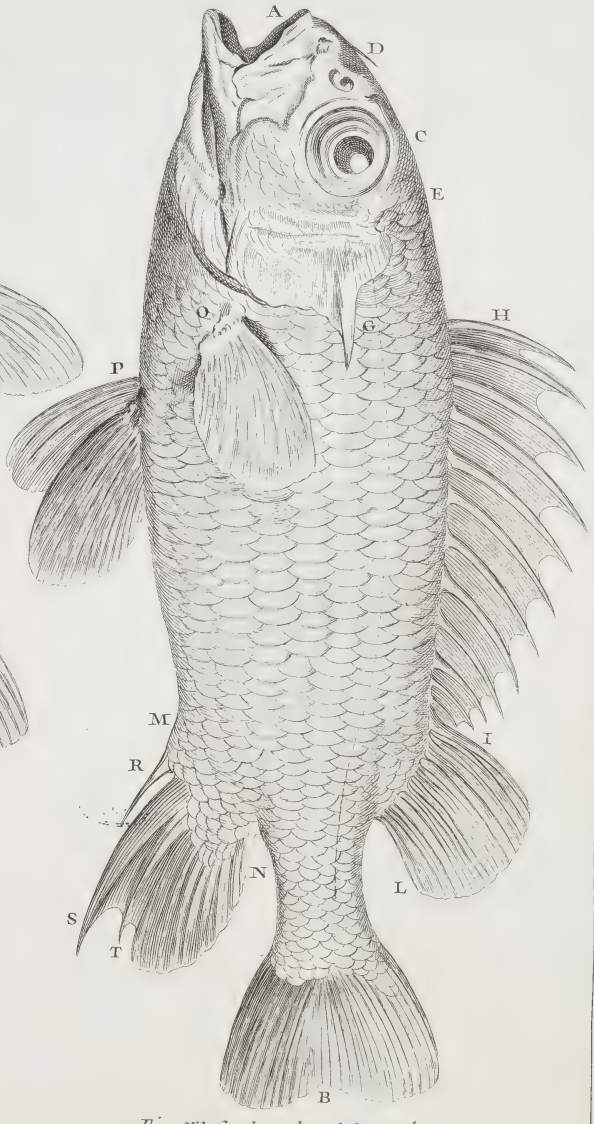
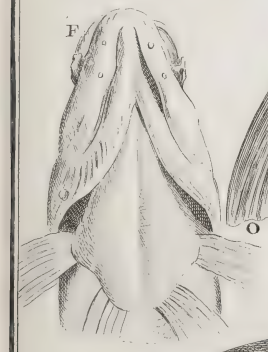


Fig. 1re Crabe des Achottards.

Fig. 5. La teste de la Perche vue par dessous la gorge.



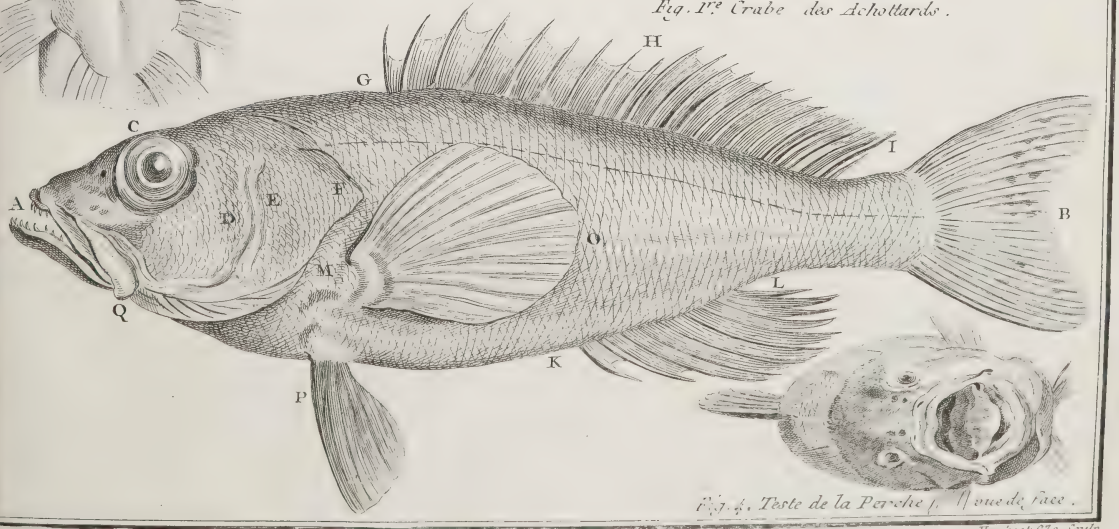


Fig. 4. Teste de la Perche [illegible] vue de face.

Herisset fils Sculp.

RPJCB

Rascasse blanche ou Uranoscopus

Fossier del.

Elth Haussard Sculp.

Rougel Grondin

Fig. 1.

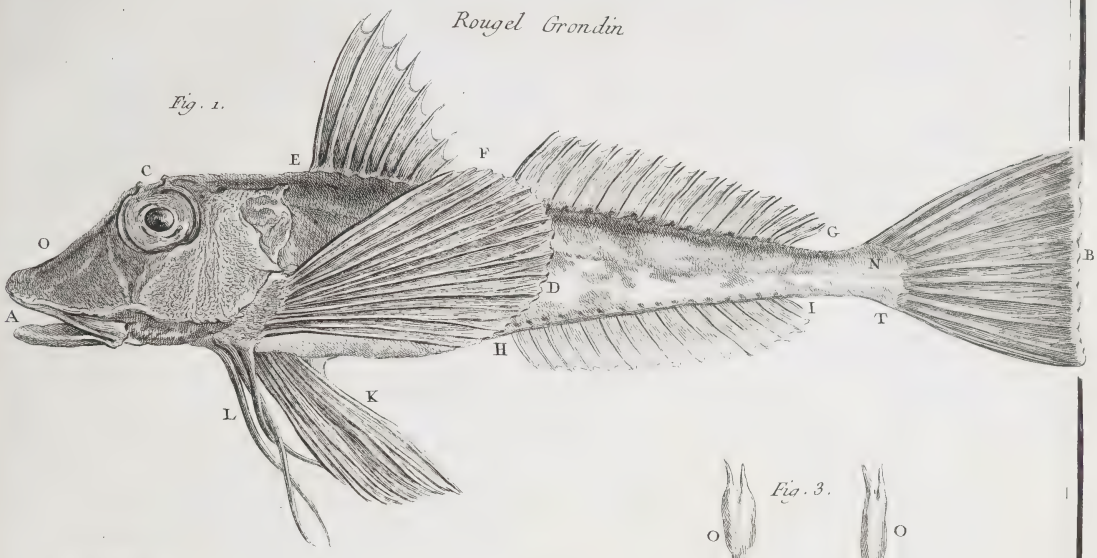


Fig. 2.

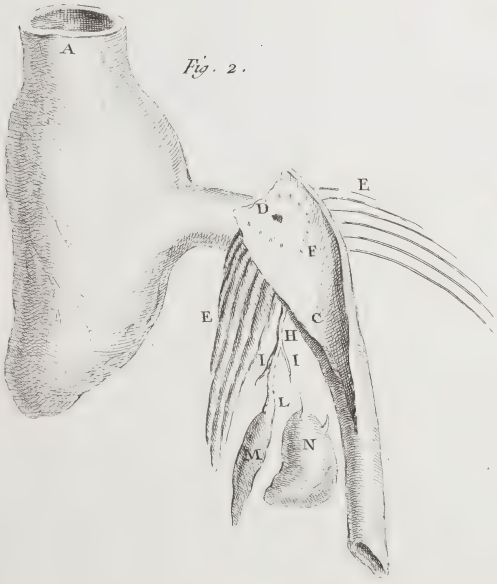


Fig. 3.

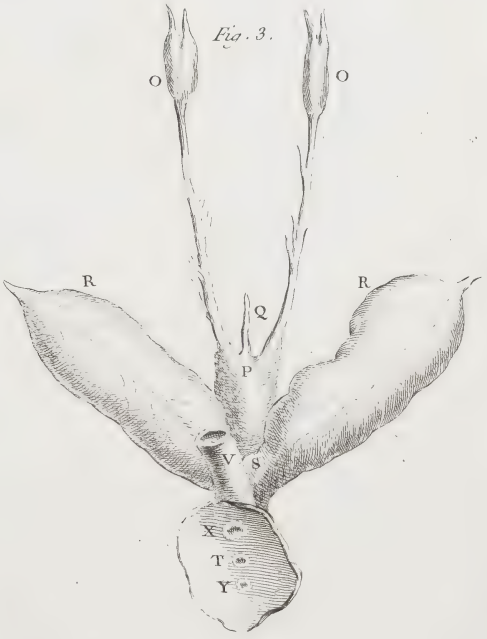


Fig. 4.

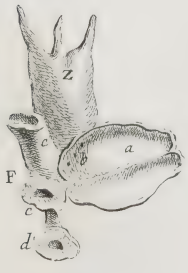
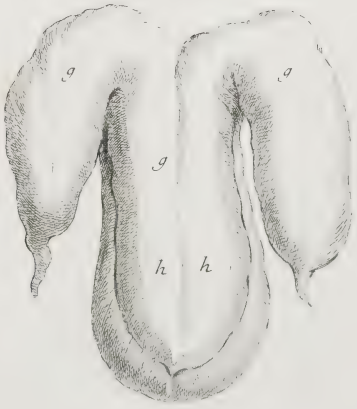
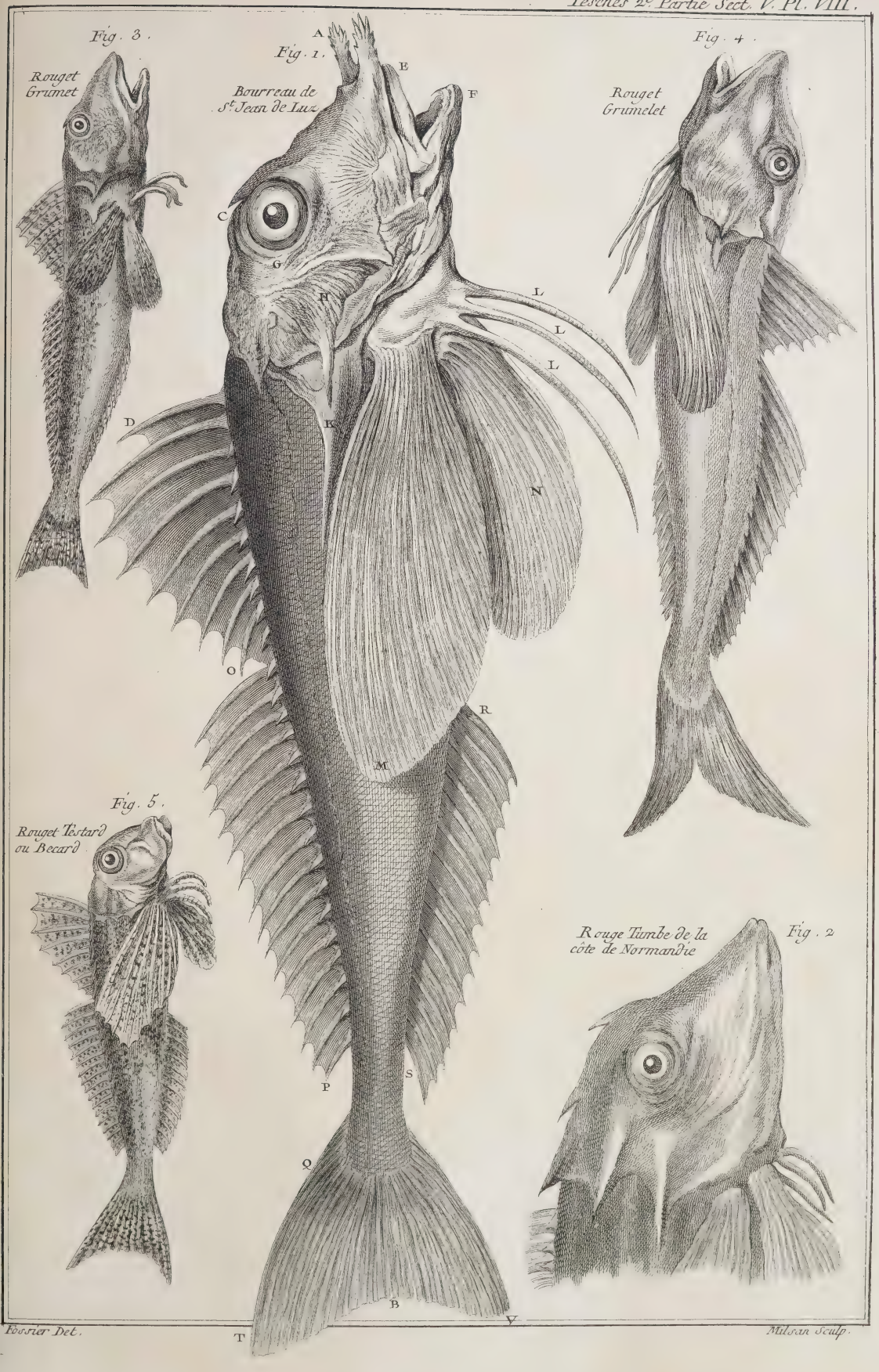


Fig. 5.



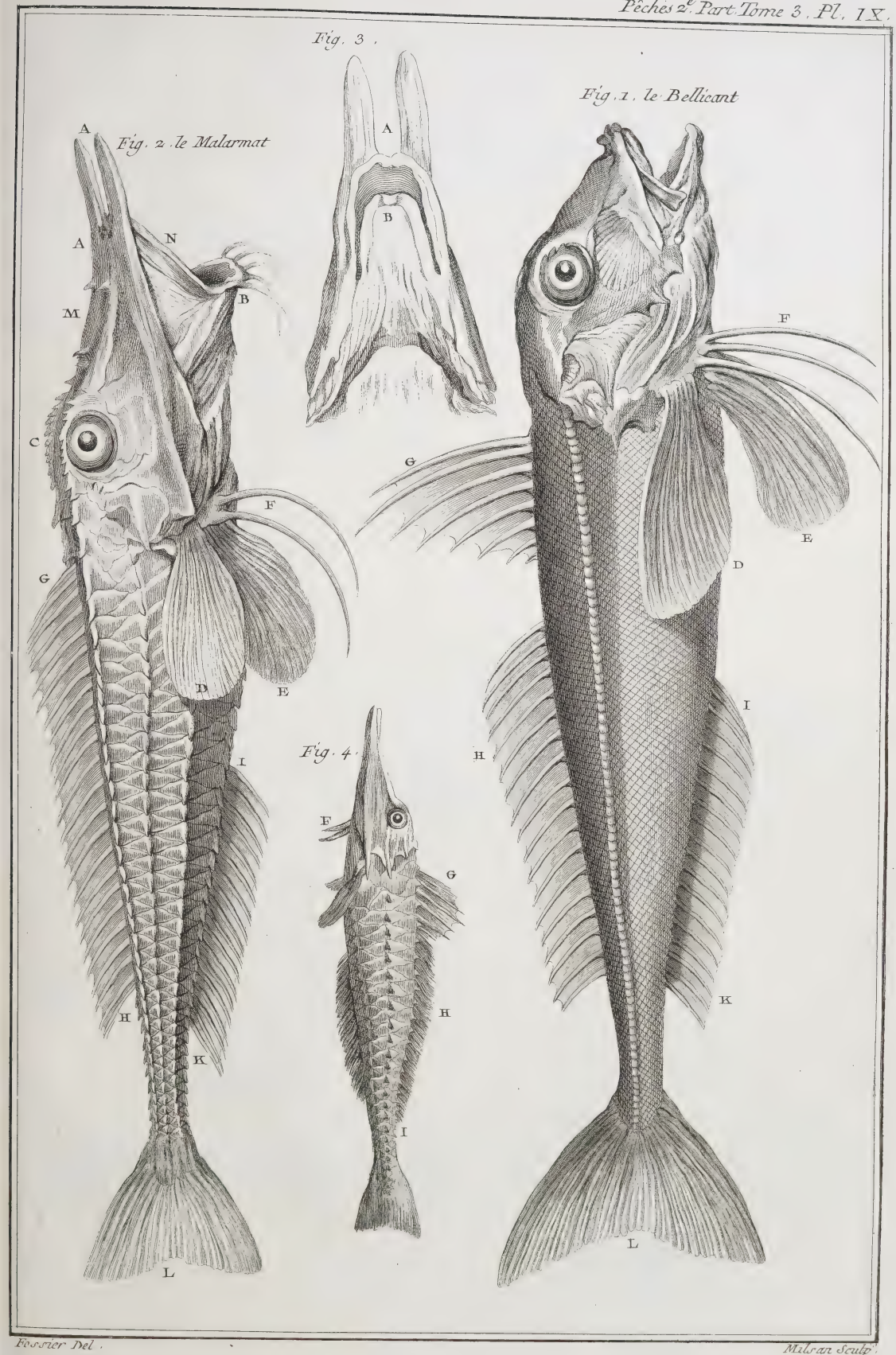
C. Hauwsard Sculp.

RPJCB



Fossier Det. Milsan Sculp.

RPJCB



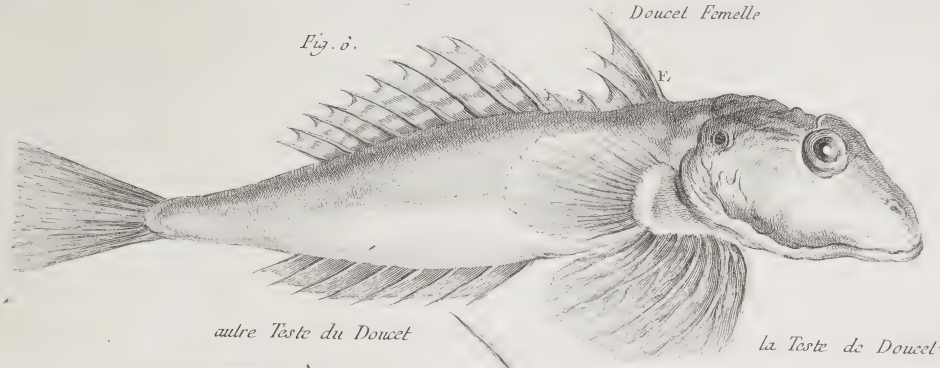
Fossier Del.

Malvaux Sculp.

E.F.J.C.B.

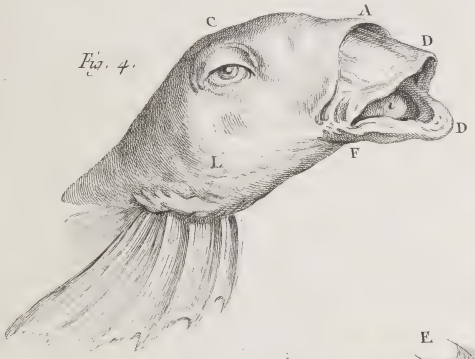
Doucet Femelle

Fig. 6.



autre Teste du Doucet

Fig. 4.



la Teste de Doucet

Fig. 3.

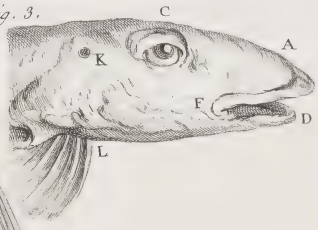
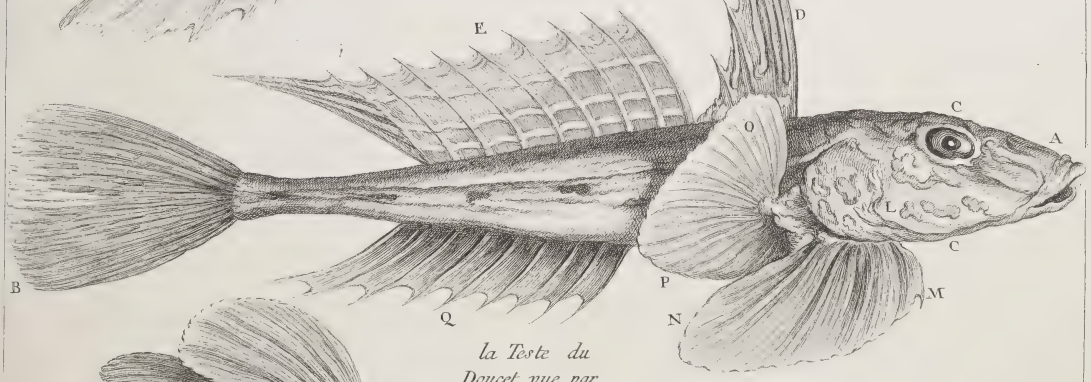


Fig. 1.



la Teste du Doucet vue par dessous la gorge.

Fig. 5.

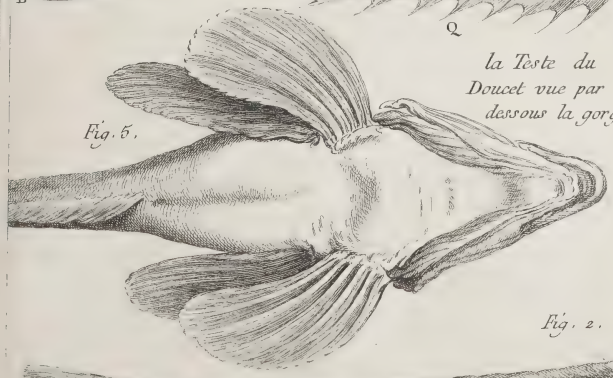
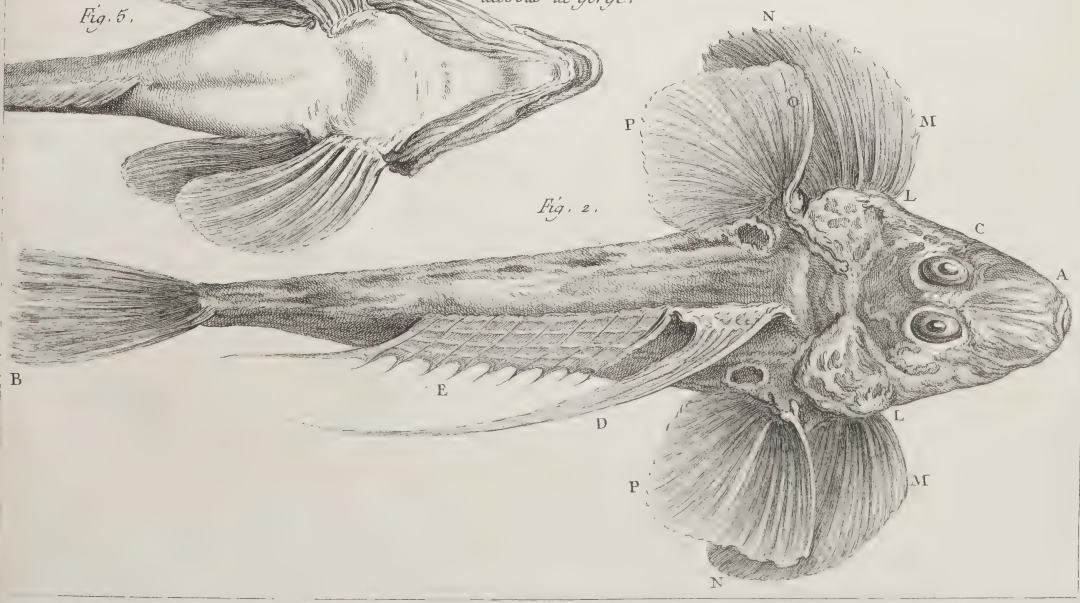


Fig. 2.



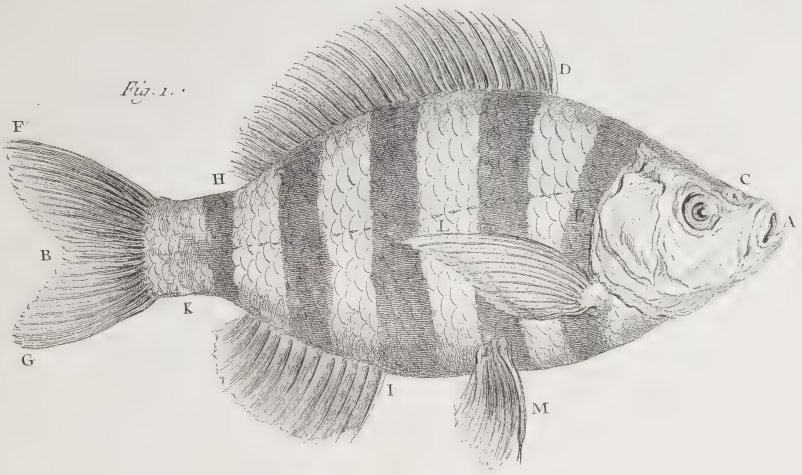
Fossier del

Cne Haussard Sculp

PJCB

Moucharra

Fig. 1.

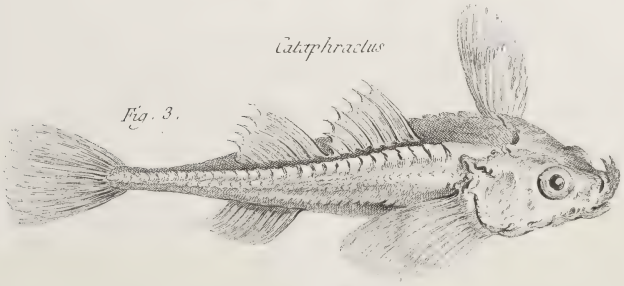


Mouchogna

Fig. 2.

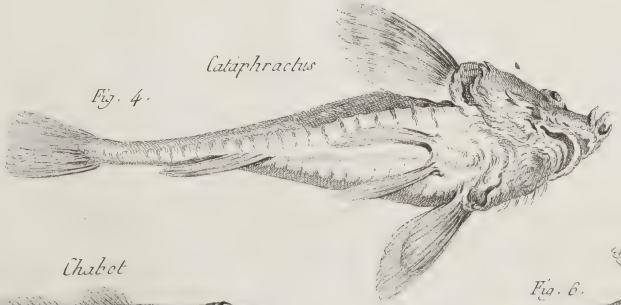
Cataphractus

Fig. 3.



Cataphractus

Fig. 4.



Chabot

Fig. 5.

Chabot

Fig. 6.

Cne Haussard Sculp.

Fossier del.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PESCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME III. SECTION VI.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe. PARTIE, TOME IIIe.

SIXIEME SECTION,

Dans laquelle nous parlerons des Poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons bien diſtincts.

INTRODUCTION.

APRÉS avoir traité dans la quatrieme Section des Poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos, nous avons raſſemblé dans la cinquieme ceux où il eſt difficile de décider s'ils en ont un ou deux. Nous allons nous occuper dans cette ſixieme de ceux qui ont inconteſtablement deux ailerons ſur le dos; nous aurions pu placer dans cette Section les *Merlus* & les *Lingues*, puiſque ces Poiſſons ont ſenſiblement deux ailerons; mais comme aſſez fréquemment on les pêche avec les Morues, qu'il arrive qu'on les ſale, qu'on les prépare, & qu'on les vend pêle-mêle avec les Morues, quoiqu'ils ſoient moins

bons ; toutes ces raiſons nous ont engagé à comprendre ces Poiſſons à la fin de la premiere Section de la ſeconde Partie, quoiqu'ils n'aient pas les caracteres des Morues, qui conſiſtent à avoir trois ailerons ſur le dos & deux ſous le ventre. Comme nous avons très-amplement parlé des Merlus & des Lingues à l'endroit cité page 141 & ſuivantes juſqu'à la page 148, où nous les avons décrits, tant par leurs parties extérieures, que par leurs intérieures, & où nous avons détaillé les façons de les pêcher, & les préparations qu'on leur donne ſoit pour les conſommer frais, ſoit pour les ſaler ou les ſécher, à quoi nous avons ajouté des deſſins inſtructifs ſur les Planches XXIV & XXV de la premiere Section ; nous avons cru pouvoir nous diſpenſer de revenir à en traiter encore dans cette ſixieme Section où ils auroient pu être placés plus convenablement : ainſi pour éviter les répétitions, nous nous bornerons à placer ici quelques réflexions ſur ces poiſſons, renvoyant pour les détails aux endroits cités de la premiere Partie.

Il ſuit de ce que nous venons de dire des caracteres qui conviennent aux Poiſſons de cette ſixieme Section, qu'elle pourroit être regardée comme une continuation de la cinquieme dans laquelle nous avons déja parlé de quelques Poiſſons qui s'annoncent pour avoir deux ailerons ſur le dos ; mais comme cette famille eſt très-nombreuſe, il nous a paru convenable de faire une Section particuliere des poiſſons qui ont inconteſtablement deux ailerons ; même pour les préſenter avec plus d'ordre, nous les diſtinguerons en pluſieurs Chapitres, eſſayant d'indiquer des caracteres particuliers qui empêcheront qu'on ne les confonde. Il s'agira dans le premier Chapitre des Poiſſons qui ont ſur le dos un petit aileron derriere la tête, & un grand qui s'étend vers la queue ; & nous comprendrons dans le ſecond Chapitre, ceux qui ont ſur le dos deux petits ailerons égaux.

CHAPITRE PREMIER.

Des Poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos, dont un petit, & l'autre fort grand.

Ces Poiſſons ont, comme ceux dont nous avons parlé dans la Section précédente, une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous la gorge, un aileron derriere l'anus, & celui de la queue point ou fort peu échancré; mais ce qui caractériſe principalement les Poiſſons de cette famille, eſt d'avoir ſur le dos deux ailerons, un petit du côté de la tête, & un grand qui s'étend vers la queue.

Article Premier.

Du Merlu.

Nous avons détaillé les raiſons qui nous ont déterminé à parler de ce poiſſon à la premiere Section de la ſeconde Partie, page 141, quoiqu'il n'ait point les caracteres des Morues. Peut-être que ce ſont ces mêmes raiſons qui ont engagé Willughby à le nommer *Azellus* ſive *Merlutius*, & Artedi *Gadus dorſo dypterigio*. Effectivement, les Morues & les poiſſons qui ſont exactement de leur genre, comme les Lieux, les Anons, les Tacauds & les Merlans de l'Océan ont tous trois ailerons ſur le dos, au lieu que les Merlus, comme on le voit ſur la Planche XXIV de la premiere Section de la ſeconde Partie, ayant ſur le dos, immédiatement derriere la tête, un petit aileron, & enſuite un beaucoup plus long qui s'étend juſques fort près de l'articulation de la queue, doit être compris dans la ſixieme Section qui nous occupe; mais nous renvoyons, comme nous l'avons déja dit, à la premiere Section de la ſeconde Partie. On prend en Bretagne de ces poiſſons avec les Lieux, & il n'eſt pas rare d'en rencontrer qui ont 20 pouces & plus de longueur.

Article Second.

Du grand Lingue.

Voici encore un poiſſon dont nous avons amplement parlé à la premiere Section de la ſeconde Partie, pour les mêmes raiſons que nous avons rapportées à l'occaſion du Merlu; & quoiqu'il reſſemble encore moins aux Morues que le Merlu, comme on peut le voir à l'inſpection de la Planche V, Artedi l'a néanmoins nommé *Gadus dorſo dypterigio, ore cirrato*, & Willughby *Azellus longus*. Quelques-uns ont cru appercevoir qu'il avoit plus de rapport aux Lottes qu'aux Morues, & effectivement, il y a de petits Lingues qui ſont de vraies Lottes, ce qui pourra nous fournir l'occaſion de dire encore quelque choſe du grand Lingue, qui, ayant ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit, peut être placé dans cette ſixieme Section. Quoiqu'il en ſoit, nous invitons les Lecteurs à conſulter ce que nous en avons dit à la page 145, & ſuivantes juſqu'à 148 de la premiere Section de la ſeconde Partie.

Article Troisieme.

De la Vive.

On a donné à ce poiſſon, comme à beaucoup d'autres, bien des noms différents ; à Gênes, à Marſeille, en Languedoc on l'appelle *Araignée*, en Latin *Araneus*, probablement parce que regardant l'Araignée comme venimeuſe, on en a jugé de même des piquûres de la Vive, qui occaſionnent de grandes douleurs.

Ce poiſſon ayant le regard vif & farouche on l'a auſſi appellé *Draco marinus* ou *Trachinus Draco* ; & la dénomination de Vive que nous adoptons, vient probablement de ce que ce poiſſon vit aſſez long-temps hors de l'eau, & qu'il donne encore des ſignes de vie après avoir été vuidé, ou même lorſqu'on lui a retranché la tête.

Dans les mois de Juin & de Juillet il s'approche du rivage, & on en prend dans les manets qu'on tend pour la pêche des maquereaux : quand il fait chaud, quelques-uns mordent aux haims ; mais l'hiver, ils ſe retirent dans les grands fonds où ils s'enſablent, & il faut les y aller chercher avec les filets de la dreige. Voy. Part. I, Sect. II, *Pl. XXXVIII.*

Les plus grandes Vives n'ont guere que ſeize à dix-huit pouces de longueur totale, les communes onze à douze pouces ; celle que je vais décrire, *Pl. I*, *fig.* 1, n'avoit que onze pouces de *A* en *B* : le ſommet de la tête ſe joint avec le dos par une ſeule & même ligne, ſans faire aucun reſſaut. De l'extrémité du muſeau *A* au bord des opercules des ouies qui ſe terminent par une pointe *C*, il y avoit deux pouces cinq lignes ; la fente de la gueule qui remonte un peu par ſon extrémité, avoit huit lignes d'étendue de *A* en en *D*.

La mâchoire inférieure étoit un peu plus longue que la ſupérieure ; du bout de cette mâchoire au centre de l'œil *E*, il y avoit ſept lignes.

Les bords des mâchoires étoient garnis de dents fort piquantes ; la langue étoit groſſe à ſon origine, elle ſe terminoit en pointe, & étoit, ainſi que le palais, chargée d'aſpérités.

Les yeux étoient grands, fort élevés ſur la tête, ce qui fait que quelques-uns ont cru qu'il convenoit de ranger ce poiſſon avec les *Uranoſcopus* ; les foſſes orbitaires étoient ovales, leur grand diametre étoit de cinq lignes, & le petit à peu-près de quatre ; la prunelle étoit noire, l'iris nacré tirant au verd ; plus près des yeux que du muſeau étoient les ouvertures des narines, ordinairement accompagnées d'une petite pointe ou d'une éminence ; l'anus étant au-deſſus de *G*, une partie des viſceres devoit être compriſe vers cet endroit, auſſi en étoit-il rempli ; & à peu-près à deux pouces neuf lignes de l'extrémité du muſeau, l'épaiſſeur verticale du poiſſon étoit d'environ deux pouces.

Les nageoires *H* de derriere les ouies étoient aſſez larges ; la longueur du plus long rayon étoit de treize lignes, elles étoient formées de ſeize rayons ; un peu plus vers le muſeau ſous la gorge, étoient deux petites nageoires *I* formées de ſix rayons, dont le plus long avoit neuf à dix lignes ; les écailles étoient très-minces & ſi exactement poſées les unes ſur les autres, que pour les appercevoir, même ſur le dos & auprès de la tête, il falloit les ſoulever avec la pointe d'une fine aiguille. En général, quand ce poiſſon ſort de l'eau ſon dos eſt d'un brun-noirâtre qui, en approchant des rayes latérales, dégénere en jaune-clair mêlé de bleu & de verd-de-mer : toutes ces couleurs qui ſont ſujettes à varier dans les différents individus, s'éclairciſſent ſur les côtés, & le ventre eſt blanc, légérement teint de bleu ; mais en approchant du dos, on découvre des traits bruns aſſez réguliérement diſtribués, dont pluſieurs s'étendent du dos vers le ventre, & qui, en s'éclairciſſant, deviennent de couleur d'ardoiſe claire avec de légeres taches jaunes & des reflets argentés ; communément les couleurs de la tête ſont aſſez claires.

Immédiatement derriere la tête, il y a ſur le dos un fort petit aileron *K* formé de quatre à cinq rayons durs & piquants, ils excedent une membrane mince qui les unit ; cet aileron repréſente une molette d'éperon. Un peu plus, vers l'arriere, eſt le grand aileron *L F* d'environ cinq pouces ſix lignes de longueur à ſon attache au corps ; il eſt formé de trente-un rayons, il s'étend juſques fort près de l'articulation de l'aileron de la queue, & eſt formé par des rayons ſouples qui excedent une membrane mince qui les unit ; l'aileron *M N* de la queue eſt coupé quarrément, & formé de dix-huit rayons. Les plus longs rayons qui le compoſent ont deux pouces de longueur ; la membrane qui unit ces rayons ainſi que ceux de l'aileron du dos, eſt d'un bleu foncé, chargée de mouchetures qui font un effet aſſez agréable. Sous le ventre, derriere l'anus *G*, eſt un grand aileron *O P* formé de trente-deux rayons, entierement ſemblables à la partie *L F* de l'aileron du dos ; mais l'extrémité *P* de l'aileron de derriere l'anus, approche un peu plus de la naiſſance de l'aileron de la queue, que l'extrémité *F* de

de l'aileron du dos ; enfin la couleur de l'aileron *O P* eſt plus claire que celle de l'aileron *L F*. Ce poiſſon a la chair ferme, ſans être coriace ; ſon goût eſt très-agréable ; il fait l'honneur des bonnes tables les jours maigres ; ſa peau eſt dure & ſeche ; il a l'avantage de pouvoir être tranſporté aſſez loin, car il ſe conſerve long-temps ſans ſe gâter.

J'ai déja dit que quand on eſt piqué par les aiguillons de la Vive, on reſſent de fortes douleurs qui occaſionnent quelquefois la fievre : il y a des Charlatans qui ſe vantent d'avoir des ſecrets pour calmer ces douleurs. Les Pêcheurs, pour prévenir ces accidents, qui ne ſont que trop fréquents, rompent ou arrachent ces aiguillons aux poiſſons qu'ils tirent de l'eau ; mais l'expédient qui paſſe pour le meilleur, eſt de mettre ſur la piquûre le foie nouvellement tiré de l'animal. Lémery conſeille d'appliquer ſur la piquûre de l'eſprit-de-vin ou un mêlange d'oignon ou d'ail & de ſel pilés enſemble ; ou bien on ouvre en deux une de ces groſſes féves qu'on nomme à Paris *de Marais*, on l'aſſujettit ſur la piquûre avec un ruban qu'on ſerre fortement, & on laiſſe cet appareil pendant quelques jours ſans y toucher ; car on aſſure que ſi l'on ôtoit la féve avant deux fois 24 heures les douleurs & les autres accidents ſe renouvelleroient : au reſte, je ne rapporte ceci que ſur ce qu'on m'en a dit, car je n'ai pas été à portée de conſtater l'efficacité de ce dernier remede : toutes les piquûres ne ſont pas ſuivies d'auſſi grands accidents ; ce qu'on attribue au tempérament de celui qui a été piqué ; mais je crois que la vivacité de la douleur vient de la partie piquée, charnue, ou nerveuſe, ou tendineuſe.

J'ai dit que la peau de la Vive eſt très-dure : auſſi il y a des Cuiſiniers qui écorchent ce poiſſon comme on fait les anguilles.

On pêche des Vives dans l'Océan & dans la Méditerranée ; mais celles-ci ſont aſſez ſouvent fort petites, ce qui me fait ſoupçonner qu'elles pourroient être le petit poiſſon dont nous allons parler dans le Paragraphe ſuivant.

§. 1. *D'une petite eſpece de Vive* ou *Araignée de mer*, Araneola, *qu'on nomme* Bodereau *ou* Bois de Roc, *qui me paroît confiner à la famille des Poiſſons que Rondelet nomme* Boulerot.

Le Bois de Roc, *Pl. I, fig. 2*, eſt un petit poiſſon de trois à quatre pouces de longueur, qu'on trouve aſſez fréquemment dans les Ports de la Manche, ſur-tout pendant les mois de Juin & de Juillet ; il eſt abſolument ſemblable à la Vive, ſa tête paroît ſeulement un peu plus groſſe par comparaiſon à la petiteſſe de ſon corps : la reſſemblance parfaite qu'il y a entre la Vive dont nous avons donné la deſcription, & le petit poiſſon dont il s'agit, me faiſoient penſer que le Bois de Roc étoit une jeune Vive ; mais on trouve dans ces petits poiſſons des œufs & des laites bien formée ; au lieu que les Pêcheurs m'ont aſſuré qu'ils ne trouvoient ni laites ni œufs dans les jeunes Vives qu'ils prenoient fréquemment ; ce qui paroît établir que les Bois de Roc ſont des poiſſons qui doivent toujours reſter petits, & qu'il ne faut pas confondre avec les jeunes Vives, d'autant que leur corps n'eſt point marqué de traits qui s'étendent du dos au ventre, comme on en apperçoit ſur les Vives. Ils ſont un très-bon manger ; & la piquûre de leurs aiguillons occaſionne, comme celle de la Vive, de grandes douleurs.

§. 2. *De la Vive du Levant*, Draco *ſive* Dracæna, *Araignée de mer* ; Aranea Græcorum recentiorum.

J'ai trouvé dans mes papiers un beau deſſin, *Pl. II, fig. 1*, d'un poiſſon qui m'a été envoyé ſous le nom de *Vive du Levant* ou Araignée de mer, d'un pied de longueur. Il reſſemble, à beaucoup d'égards, à notre Vive, il a ſeulement la tête un peu plus allongée & l'aileron de la queue un peu fourchu ; mais la principale différence conſiſte en ce qu'il n'a ſur le dos qu'un grand aileron qui s'étend depuis le derriere de la tête juſques tout auprès de l'origine de la queue.

§. 3. *D'un Poiſſon très-approchant de la Vive, qu'on nomme à Saint Jean-de-Luz* Saccarailla Blanc.

La longueur totale du poiſſon que je décris étoit de dix-huit pouces & demi : la gueule étoit aſſez grande relativement à la taille du poiſſon, les mâchoires étoient hériſſées de dents fines ; ce qu'on nomme la langue étoit une maſſe ronde & cartilagineuſe. La mâchoire ſupérieure ſe terminoit par une portion de cercle ; les foſſes orbitaires étoient aſſez grandes, & les bords fort hériſſés de pointes ; les opercules ſe terminoient en pointes dures, ils étoient écailleux ; les nageoires de deſſous la gorge étoient petites, celles de derriere les opercules plus grandes & arrondies, étant compoſées d'environ quinze rayons rameux. L'aileron du dos commençoit très-près de la tête & finiſſoit à environ un pouce de la naiſſance de l'aileron de la queue ; il commençoit par ſix rayons durs & piquants, la longueur du premier étoit d'environ ſept lignes, le ſecond en avoit neuf, le troiſieme huit, le quatrieme cinq, le cinquieme trois, & le ſixieme une ligne & demie ; le reſte de l'aileron étoit formé de vingt-huit

ou trente rayons branchus & ſouples ; & en prêtant beaucoup d'attention, on voyoit que la membrane qui les uniſſoit n'avoit qu'une ligne de largeur entre les rayons durs & les ſouples : elle étoit néanmoins continue, d'où il ſuit que quoiqu'il paroiſſoit qu'il y avoit deux ailerons ſur le dos, il n'y en avoit cependant qu'un ; la membrane qui uniſſoit les rayons étoit mince & tranſparente, & on appercevoit çà & là des taches jaunes ou couleur d'or ; cet aileron étoit logé dans une gouttiere dans laquelle les rayons ſe replient à la volonté du poiſſon ; l'aileron du ventre commençoit preſque à l'à-plomb des rayons mous du dos, il étoit formé d'une trentaine de rayons aſſez fermes, mais point piquants ; le corps étoit traverſé comme à la Vive de lignes obliques aſſez ſerrées les unes contre les autres, elles paroiſſoient réſulter de la diſpoſition des écailles, qui ſont minces, & très-exactement poſées les unes ſur les autres ; la largeur du poiſſon vers l'extrémité des ouies étoit d'un pouce neuf lignes, à l'à-plomb de la nageoire branchiale deux pouces, aux deux tiers de la la longueur du poiſſon un pouce quatre lignes, à la naiſſanee de l'aileron de la queue dix lignes.

Le dos tire au brun, le ventre au blanc ; & eſt parſemé çà & là de taches les unes brunes les autres jaunes.

Ainſi le Saccarailla blanc des Baſques dont j'ai dit quelque choſe, Section V, page 94 & ſuivantes, ne differe preſque de la Vive que parce que les deux ailerons qu'il a ſur le dos ſont moins diſtincts qu'à la Vive.

Article Quatrieme.

Suite des Poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit ; de ce nombre ſont le Maigre *ou* Poiſſon Royal, *les* Umbres, *les* Daines, *&c.*

Réflexions générales ſur les Poiſſons dont il s'agira dans cet Article.

On trouve dans les Auteurs beaucoup de confuſion à l'égard de ces poiſſons, ſoit à cauſe des noms particuliers qu'on leur donne en différentes Provinces, ſoit parce qu'on donne quelquefois différents noms aux mêmes poiſſons, ſuivant qu'ils ſont jeunes & petits ou de moyenne grandeur, ou lorſqu'ils ſont parvenus à tout leur accroiſſement : toutes ces diſtinctions occaſionnent de la confuſion que j'eſſaierai d'éviter le plus qu'il me ſera poſſible ; pour cela je demande qu'on faſſe attention que le poiſſon qu'on nomme en Languedoc *Peis-Rey* ou *Poiſſon Royal* eſt de grande taille ; outre cet avantage, il a celui de fournir un manger excellent, digne d'être préſenté à un Roi ; auſſi voit-on dans l'Hiſtoire générale des Voyages, édition *in*-4°, tome IV, page 615, qu'il y a un pays où il eſt ordonné aux Pêcheurs, ſous peine de mort, de porter ce poiſſon au Roi ; or, il paroît que ces excellentes qualités conviennent au poiſſon qu'on nomme *Maigre* dans pluſieurs Ports de l'Océan ; en effet, les Anglois du Cap-Corſe regardent le Maigre comme le poiſſon le plus délicat de la Côte d'Or, & on dit qu'ils donnent le nom de *Seffer* aux petits, réſervant pour les gros le nom de *Maigre*. Il me paroît donc que notre Maigre eſt le Peis-Rey ou le Poiſſon Royal de Languedoc. Les Pêcheurs de l'embouchure de la Loire nomment *Maigre* un poiſſon qu'ils m'ont marqué reſſembler au Bar.

Comme, à la grandeur près, il y a de la reſſemblance entre notre Maigre & le Bar ; le peu qu'on m'a écrit de ce poiſſon, me laiſſe dans l'incertitude de ſavoir ſi le Maigre de l'embouchure de la Loire, ne ſeroit pas un Bar, poiſſon dont nous parlerons dans la ſuite.

On pêche à Narbonne un gros poiſſon qu'on nomme *Daine*, & qui, d'après les notices que j'ai pu me procurer, eſt notre Maigre, non-ſeulement à cauſe de ſa groſſe taille, mais encore parce qu'on le regarde comme un fort bon poiſſon. Je ne penſe pas qu'il convienne de confondre notre Maigre avec le poiſſon que pluſieurs Auteurs nomment *Umbre de mer*, & qui, ſuivant Rondelet, eſt connu depuis Marſeille juſqu'à Naples, & dans une grande partie de l'Italie, ſous la dénomination d'*Umbrino*, que je ſoupçonne être le *Borruga* des Bayonnois. L'*Umbrino* a, à la vérité, beaucoup de reſſemblance avec notre Maigre ; mais il en differe à quelques égards aſſez ſenſibles pour qu'on ne le confonde pas, on en jugera par ce que nous dirons dans la ſuite ; mais je crois qu'il faut, avant que d'aller plus loin, dire ce qui nous a déterminé à parler du Maigre immédiatement après la Vive.

Je conviens que ces deux poiſſons different prodigieuſement l'un de l'autre par la grandeur, puiſque les belles Vives n'ont que dix-huit à vingt pouces de longueur, au lieu qu'on prend quelquefois des Maigres qui ont plus de cinq pieds ; mais ces deux eſpeces

de poiſſons ſont de mer à écailles & arêtes, les uns & les autres ont deux ailerons ſur le dos, ſavoir, un petit près la tête, dont les nervures ſont épineuſes, enſuite un plus grand qui s'étend vers la queue, dont les nervures ſont ſouples; les uns & les autres ont l'aileron de la queue coupé quarrément; ils ont encore un aileron ſous le ventre derriere l'anus, une nageoire de chaque côté derriere les ouies, & deux ſous la gorge. En comparant la deſcription du Maigre que nous allons donner, avec celle de la Vive, on appercevra encore d'autres points de reſſemblance.

§. 1. *Du Maigre*, Daine; *en Languedoc*, Peis-Rey *ou* Poiſſon Royal.

Les connoiſſances que j'ai été à portée de prendre ſur le poiſſon qu'on nomme *Maigre* ſur les côtes du Poitou & d'Aunis, & *Dalne* au Martigues, ainſi qu'en Languedoc, conviennent aſſez à ce que Rondelet & Belon diſent du poiſſon auquel ils donnent ce même nom. Quelques-uns trouvent qu'il reſſemble par la forme du corps à la Carpe; ſa tête eſt aſſez groſſe, ſa gueule de médiocre grandeur, ſes dents ſont fines, pluſieurs ſont cachées dans l'épaiſſeur des gencives, & tant à la mâchoire ſupérieure qu'à l'inférieure, il y en a de plus ſenſibles & de plus apparentes que les autres; le palais eſt garni d'aſpérités, la langue eſt adhérente à la mâchoire inférieure; les levres ſont épaiſſes & elles paroiſſent comme doubles, ſur-tout à la mâchoire inférieure. Ce poiſſon, comme nous l'avons déja dit, eſt fort gros, puiſqu'on en prend qui ont plus de cinq pieds de longueur, & qui, dit-on, peſent près de trois quintaux: je n'en ai point vu de cette taille, mais bien dont trois paroiſſoient faire la charge d'un petit cheval. Proportionnellement à la groſſeur de la tête, les yeux ne paroiſſent pas grands, ils ſont vifs, la prunelle eſt noire, l'iris jaune approchant de la couleur d'or.

Le corps & même la tête de ce poiſſon ſont recouverts de grandes écailles; comme elles ſont fort adhérentes à la peau, on ne ſent rien de rude en paſſant le doigt deſſus; elles augmentent graduellement de grandeur depuis le derriere de la tête juſqu'à l'anus *Q*, puis elles diminuent peu à peu juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue *R*.

Aux Maigres que j'ai vus en Aunis, les écailles du dos étoient griſes & celles du ventre blanches; mais on m'a aſſuré qu'il y en en avoit dont les écailles étoient variées de différentes couleurs, & que quelquefois ſur un fond blanchâtre avec des reflets d'argent, on appercevoit des raies brunes qui s'éclairciſſoient ſur les côtés, de ſorte que le deſſous du ventre étoit preſque blanc: peut-être ceci convient-il mieux aux Umbres qu'aux Maigres; on en jugera par ce que nous dirons dans la ſuite.

Le Maigre, *Pl. I, fig. 3*, a ſur le dos deux ailerons, ſavoir, derriere la tête un petit triangulaire *D*, formé de huit à neuf rayons durs & piquants, & plus loin, en allant vers la queue, un grand *G P*, formé de trente rayons flexibles, les rayons du milieu ſont plus longs que ceux des extrémités *G* & *P*; tous ſont aſſujettis par une membrane aſſez forte.

Un peu derriere l'anus *Q* eſt l'aileron du ventre *O*, qui n'eſt formé que de huit à dix rayons rameux.

L'aileron de la queue *M* eſt coupé preſque quarrément; il y a de chaque côté, derriere les ouies, une nageoire *F*, & ſous la gorge deux autres plus petites *E*, formées ſeulement de cinq à ſix rayons aſſez forts.

Ce poiſſon eſt d'une force extraordinaire; car ſouvent, quand il eſt en vie dans une barque, il renverſe d'un coup de queue un Matelot. Pour prévenir cet accident & éviter qu'il ne déchire les filets, les Pêcheurs les aſſomment avant de les tirer à bord.

Ces poiſſons peuvent, à leur volonté, coucher tous les rayons des ailerons vers l'arriere, où ils ſe logent dans une gouttiere, de ſorte qu'on ne les apperçoit preſque plus: il faut pour reconnoître leur forme, les relever avec une pointe; & je ſoupçonne que c'eſt pour cette raiſon que quelques-uns de mes Correſpondants m'ont écrit qu'ils n'avoient qu'un aileron ſur le dos. La chair du Maigre eſt blanche, tendre, délicate: quelques-uns la comparent à celle de l'Anguille; mais en ayant mangé à Rochefort & à la Rochelle, cette comparaiſon ne m'a pas paru exacte; néanmoins, comme elle n'a pas un goût fort relevé, il convient de ſervir le Maigre avec une ſauſſe de haut goût. Ce poiſſon eſt eſtimé, la hure eſt ſur-tout regardée comme un excellent manger; comme il eſt fort gros, on a coutume de le vendre dans les Marchés coupé par tranches; à moins que des Communautés qui font abſtinence toute l'année, ne les achettent tout entiers. Malgré ce que nous venons de dire de la bonté de ce poiſſon, il eſt rare qu'on en chaſſe pour la Cour, probablement parce que ſa chair étant délicate, elle ſe corromproit dans le tranſport. Les Maigres ſont de paſſage; & de plus, il eſt rare qu'ils reſtent un temps un peu conſidérable dans un même parage.

On en prend peu dans le mois d'Avril; c'eſt dans les mois de Mai, Juin & Juillet qu'ils viennent par bandes, & c'eſt dans cette ſaiſon que j'en ai vu faire la pêche dans le Perthuis entre l'Iſle de Ré, & la riviere de

Saint Benoît, où on va les chercher ſous l'eau juſqu'à dix & douze braſſes.

On aſſure qu'il reſte de ces poiſſons juſqu'à la fin d'Août ; mais qu'alors on y en prend peu, parce qu'étant effarouchés, à ce qu'on prétend, par les Pêcheurs, ils ſe ſéparent, & n'étant plus raſſemblés, il eſt fort difficile de les rencontrer ; car quand ces poiſſons ſont raſſemblés en troupe, ils avertiſſent du lieu où il faut les aller chercher, par un mugiſſement plus fort que celui des Grondins, & qui ſe fait entendre d'aſſez loin. Il eſt arrivé que trois Pêcheurs dans une barque, étant guidés par ce bruit, ont pris vingt Maigres d'un ſeul coup de filet ; mais cela eſt fort rare, ſur-tout depuis pluſieurs années que ces poiſſons ont abandonné les côtes d'Aunis pour aller peupler la mer de Biſcaye, éloignée d'une centaine de lieues des côtes du Poitou.

M. Baudry m'a écrit qu'on ignoroit ce qui a pu engager les Maigres à faire ce changement de domicile. Quoi qu'il en ſoit, pour faire cette pêche dans les Pertuis, les Pêcheurs ſe ſervoient de barques plates qu'on nomme *Filadieres*, & quand ils avoient gagné le milieu du Pertuis, ils tendoient un trémail à grandes mailles qui avoit environ quatre-vingt braſſes de longueur ſur quatre de chûte : la tête du filet étoit garnie de flottes & le pied de leſt : on regardoit les temps chauds & diſpoſés à l'orage, comme les plus favorables pour cette pêche, qu'on commençoit à trois ou quatre heures après midi, & qui ſe continuoit juſqu'au coucher du ſoleil.

A la côte de Buch on pêche ces poiſſons avec les Tartanes, (Partie I, Section II, *Pl. XLV*,) & on les porte à Bordeaux, où la vente en eſt aſſurée.

Je vois dans un Mémoire de Barcelone & dans un de Catalogne, qu'on en prend d'aſſez gros avec l'eſpece de trémail qui ſert pour les baſtudes. On dit qu'on ne prend à Marennes que de petits Maigres qu'on y nomme *Maigreaux* ; & que les Pêcheurs de Saint-Palais, Amirauté de Marennes, ſe ſervent pour les prendre d'une chaloupe & d'une eſpece de folle ou de manet dont les mailles ont une ouverture proportionnée à la groſſeur du poiſſon pour qu'une partie ſe maillent. Ces filets ont trente ou quarante braſſes de longueur ſur trois de chûte, & ſont leſtés & flottés ; ils ſont faits de bons & gros fils retords.

Les Pêcheurs prennent des bordées ſous voile ou à la rame, prêtant la plus grande attention pour entendre le bruit que font les Poiſſons qui, ſuivant eux, eſt aſſez conſidérable pour être entendu lors même que les poiſſons ſont à vingt braſſes ſous l'eau ; guidés par ce bruit, ils tendent leurs filets, faiſant en ſorte de croiſer la marée : le bout forain du filet auquel eſt attaché une bouée eſt entraîné par le courant de l'eau, & ils dirigent ſur cette bouée la marche du bateau dans lequel ils conſervent une manœuvre attachée au bout du filet oppoſé à la bouée ; auſſitôt qu'ils s'apperçoivent qu'un poiſſon a donné dans le filet, ils le relevent & aſſomment le poiſſon au ſortir de l'eau.

Je vois dans un Mémoire de Royan, que les Pêcheurs s'étant portés au large dans leur chaloupe, mettent de temps en temps l'oreille ſur les bords de la chaloupe pour eſſayer d'entendre le chant des Maigres, & ils prétendent que l'arrivée de ce poiſſon annonce celle des Sardines.

Les Maigres ſont rares ſur les côtes de Normandie & de Picardie ; il n'arrive guere qu'on y en voie raſſemblés en troupe.

Comme il ne m'eſt pas poſſible de détailler toutes les différentes méthodes que ſuivent les Pêcheurs pour prendre ce poiſſon dans les différents parages, je me bornerai à rapporter ce que pratiquent ceux d'Olonne ; ils prennent des Maigres depuis le mois de Mai juſqu'en Octobre, avec des filets dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en quarré. Une chaloupe du port de quatre tonneaux, armée de huit hommes d'équipage, ſe porte à deux lieues au large, avec environ ſix cents quarante braſſes de ces filets ; ils les tendent ſédentaires ſur vingt-deux braſſes d'eau, & ils les relevent tous les deux jours, ils n'employent aucun appât pour attirer le poiſſon ; mais ils comptent produire cet effet avec un ſifflet, qui, ſuivant eux, fait à l'égard de ces poiſſons, le même effet que les appaux pour les cailles.

Les nuits obſcures & calmes ſont les plus avantageuſes pour cette pêche.

En pluſieurs endroits on pêche les Maigres avec les ſaines à la traîne ; les uns & les autres portent leurs poiſſons aux Marchés les plus voiſins.

Je vais terminer ce Paragraphe par rapporter les principales dimenſions d'un Maigre qui avoit près de cinq pieds de longueur totale *B M* : il avoit été pêché dans les mois d'Août ou de Septembre. Les yeux *A* étoient entourés d'un cercle couleur d'or, la gueule *B* avoit environ trois pouces d'ouverture, il y avoit 16 à 17 pouces du bout du muſeau *B* juſqu'au derriere des opercules des ouies *C* ; à cet endroit l'épaiſſeur verticale du poiſſon *D E* étoit de quinze pouces ; les nageoires branchiales *F* avoient neuf pouces de longueur ; à dix pouces derriere les opercules des ouies, la largeur verticale du poiſſon étoit de treize pouces ; les nageoires *E* de deſſous le ventre dont les articulations étoient au deſſous de celles des nageoires branchiales *F*, avoient ſix pouces ſix lignes de longueur, depuis le derriere des opercules *C* juſqu'à l'articulation

tion de l'aileron de la queue *I*, il y avoit trois pieds trois pouces ; depuis *K* juſqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue *N*, il y avoit neuf pouces : la queue n'étoit point échancrée ; mais comme la partie charnue du corps s'étendoit juſques ſur le milieu de l'aileron, les rayons *I M* n'avoient que cinq pouces de longueur, & il y avoit dix pouces depuis *K* juſqu'à *N*.

Sur le dos, à environ ſeize pouces du muſeau *B*, étoit le petit aileron triangulaire *D G* formé de ſix ou ſept nervures dures & piquantes : ſon étendue à ſon attache au corps étoit de 11 pouces ; à une petite diſtance vers l'arriere étoit le grand aileron *G P* qui s'étendoit juſques fort près de l'aileron de la queue ; il étoit formé de trente nervures ſouples.

Sous le ventre, vers le milieu de la longueur du grand aileron, étoit l'anus *Q*, & un peu derriere le commencement de l'aileron *O* de deſſous le ventre qui avoit cinq à ſix pouces d'étendue à ſon attache au corps.

La largeur verticale du poiſſon en *O* étoit de onze pouces, & en *K* de quatre pouces.

On ne prend guere de ces poiſſons avec les haims ; on en trouve peu dans les Parcs ; la plupart ſe prennent comme nous venons de l'expliquer.

Si j'ai été embarraſſé pour décider d'où provenoit le bruit que font les Grondins, je le ſuis encore plus à l'égard de celui des Maigres ; je ſais qu'on penſe aſſez généralement qu'il eſt produit par de l'air qui ſort du corps par l'anus ; mais comme je ne trouve aucune preuve ſatisfaiſante de cette allégation, & comme il ne m'a pas été poſſible de rien conſtater par mes propres obſervations, je reſte indécis. Je ne dois pas négliger de dire que M. Baudry m'a écrit de Rochefort que pluſieurs Pêcheurs prétendent qu'il n'y a que les mâles qui font ce bruit, & ſeulement dans le tems du frai ; les uns diſent que ce bourdonnement eſt ſourd, & d'autres qu'il eſt plus aigu & plus perçant que celui d'un ſifflet : comment peut-il ſubſiſter des avis ſi oppoſés ſur un fait qui paroît bien aiſé à décider : aux environs de la Rochelle, on appelle ce bruit *ſeiller*, terme qui lui eſt affecté comme *braire*, *hennir*, *aboyer*, *mugir* à l'égard d'autres animaux.

On dit qu'un des meilleurs apprêt qu'on puiſſe donner à ce poiſſon pour le manger frais, eſt ce que les Cuiſiniers appellent *au bleu*, ou de le faire cuire ſur le gril, en l'arroſant avec de l'huile, ou du beurre frais, & différents aſſaiſonnements. Je trouve dans mes papiers un Mémoire dans lequel il eſt dit que, pour les conſerver quelque temps bons à manger, il faut, après leur avoir fait prendre un peu de ſel, les arranger dans une barrique avec de la farine, foulant bien le tout avant d'enfoncer la barrique ; d'autres les mettent lits par lits dans un vaſe avec de bonne huile ; enfin, on en prépare comme nous avons dit qu'on faiſoit les Saumons, ſoit en daube, ſoit ſalés, ſoit fumés ; & quand en Poitou & en Aunis on en a abondamment, on les prépare comme le Thon.

Article Cinquieme.

Du Poiſſon nommé Negre, Umbre, Umbrine *ou* Daine.

Nous avons déja prévenu qu'il y a des poiſſons qu'on nomme *Negre*, *Umbre*, *Umbrinne*, *Daine*, *Corvulus*, &c. il me paroît, comme à Willughby que le *Latus* de Rondelet eſt le Maigre que nous venons de décrire très-amplement, parce que nous avons été à portée de l'examiner dans les tournées que nous avons faites à Rochefort, à la Rochelle, à l'Iſle de Ré, & en d'autres endroits du Poitou & du Pays d'Aunis. Nous ne parlerons pas auſſi affirmativement des poiſſons qu'on nomme *Negre*, *Umbre de mer*, *Corvulus* &c. parce que n'ayant pas pu les examiner auſſi en détail que le Maigre, je ſuis forcé de me réduire à rapporter ce que j'ai pu apprendre dans les Auteurs, ou des réponſes que m'ont fait les Pêcheurs.

Geſner dit, à ce qu'il m'a paru d'après Rondelet, que l'*Umbra marina* reſſemble au Maigre, à cela près qu'il eſt moins grand, & ſur-tout moins large ; que ſes écailles ſont d'une couleur plus rembrunie ; qu'il a le dos d'un bleu foncé, tirant au noir, & que la dénomination d'Umbre lui a principalement été donnée à cauſe des raies, les unes jaunes tirant à l'or, & les autres ſombres qui ſont diſtribuées alternativement ſur tout ſon corps, & de plus, parce que les bords des opercules ſont noirâtres.

Suivant Rondelet, il paroît que l'Umbre n'a qu'un aileron ſur le dos ; néanmoins il ajoute que le commencement de cet aileron du côté de la tête eſt compoſé de pluſieurs rayons durs & piquants, conſidérablement plus longs que les autres qui forment la plus grande partie de cet aileron : cette reſtriction ſemble indiquer quelque choſe qui approche beaucoup de deux ailerons ; mais, ajoute notre Auteur, les deux

ailerons ſont beaucoup plus diſtincts au Maigre qu'à l'Umbre ; & de plus, Belon n'héſite pas de décider que l'Umbre a deux ailerons.

Suivant pluſieurs Auteurs, ce qui diſtingue inconteſtablement l'Umbre du Maigre, eſt une excroiſſance charnue ou une eſpece de verrue que l'Umbre a ſous l'extrémité de la mâchoire inférieure, & au bout du muſeau des trous aſſez ſenſibles, que Rondelet dit être fort rudes au toucher. Je n'ai rien apperçu de tout cela aux Maigres que j'ai examinés : au reſte ces poiſſons ſe reſſemblent par le nombre & la poſition tant des ailerons que des nageoires. Mais il ne faut pas confondre l'Umbre de mer dont je viens de parler, avec un Umbre d'eau douce qui eſt de la famille des Truittes que j'ai décrit à la page 248 de la ſeconde Partie, & qui eſt repréſenté ſur la Planche III.

On voit dans l'Hiſtoire générale des Voyages, Tome IV de l'Edition *in*-4°. un poiſſon que l'on nomme *Negre* ou *Poiſſon Royal*, deſſiné d'après Barbot ; mais il ne reſſemble ni à notre Maigre qui eſt le Poiſſon Royal, ni à l'Umbre.

Nota. Je m'apperçois que j'ai omis d'avertir, en parlant de la Vive, que j'ai dit à la premiere Partie, troiſieme Section, page 9, que, quand les Vives ſont très-abondantes dans un parage, les Pêcheurs en prennent avec la fouanne, après les avoir d'abord attiré par un leurre : pour cela leur bateau étant ſous voile, ils mettent à l'arriere une ligne à laquelle eſt attachée une petite anguille détain dont l'éclat attire les Vives : quand les Pêcheurs voient qu'il s'en eſt raſſemblé un nombre, ils lancent deſſus leur fouanne, & ſouvent ils en prennent pluſieurs d'un ſeul coup.

Pour la pêche de la Dreige, il faut lire ce qui eſt dit premiere Partie, ſeconde Section, depuis la page 128 juſqu'à la page 135.

CHAPITRE II.

Des Muges ou *Mugils.*

Idée générale de ce qui eſt compris dans ce Chapitre.

Les Poiſſons de cette famille auxquels les Auteurs ont donné la dénomination générique de *Muge*, ont ſur le dos deux ailerons plus ou moins éloignés l'un de l'autre, de forme à peu-près pareille, les uns formés de rayons ſouples & rameux, les autres de durs & piquants, mais toujours aſſez diſtincts pour qu'on ne puiſſe pas ſoupçonner qu'ils n'en forment qu'un.

Les Auteurs ont compris beaucoup d'eſpeces ou variétés dans cette famille; on en pêche dans la mer, dans les étangs, même je crois dans les rivieres; Rondelet en diſtingue de ſix eſpeces, ſavoir, le *vrai Mulet*, le *Cabot*, le *Same*, le *Chaluc*, le *Maxon*, le *Muge noir* & le *Muge volant*; d'autres Auteurs augmentent le nombre des Poiſſons de cette famille, & je crois qu'on peut y ajouter le *Bar*, *Loup* ou *Lubine*. Je préviens que je ne parlerai que des Poiſſons que j'ai été à portée d'examiner.

Article Premier.

Du Bar, Loup ou *Lubine.*

Comme, ſuivant l'ordre général de la nature, ce qui fixe les différentes eſpeces d'un même genre ſe montre par des nuances peu ſenſibles qui donnent quelques embarras pour établir les points de partage, nous avons cru devoir placer au commencement de cet Article les poiſſons qui s'éloignent le moins de quelques-uns de ceux que nous avons compris dans les Articles précédents; de ce genre eſt le poiſſon qu'on nomme *Bar* aux Sables d'Olonne, *Loubine* à Noirmoutier, *Loup* à Tréguier, à Lannion & en beaucoup d'autres endroits; en Provence *Dréliguy*, & dans la Gironde *Brigne*. Quoi qu'il en ſoit de ces différentes dénominations, c'eſt un poiſſon très-eſtimé quand il eſt un peu gros & qu'il a été pêché ſur un bon fonds: malheureuſement à cauſe de la délicateſſe de ſa chair, il ſe corrompt promptement; néanmoins on en chaſſe quelquefois pour la Cour. Il eſt bon de prévenir qu'il ne faut pas confondre ce poiſſon qu'on nomme *Loup marin* en pluſieurs endroits, parce qu'il eſt vorace, avec un amphibie auquel on donne le même nom. M. Jacob qui demeuroit à Noirmoutier, où il étoit fort conſidéré, m'a dit que, pour la forme du corps, ce poiſſon pouvoit être comparé aux Saumons; que quelquefois on en avoit pris qui peſoient plus de trente livres; & l'on m'a aſſuré que ſur les côtes de Picardie & de Caux, on en prenoit qu'on nommoit *Hauts-Bars* qui avoient deux ou trois pieds de longueur ſur huit à dix pouces de circonférence: je n'en ai point vu qui approchaſſent de cette taille, quelques-uns ont peut-être confondu le Maigre avec le Bar; ceux que j'ai été à portée d'examiner, n'avoient guere plus d'un pied & demi de longueur. On en trouve aſſez abondamment ſur les Sables de Concarneau, d'Audierne, de Douarnenez, du Conquet, de Châteaulin, &c.

Le Bar que je vais décrire, & qui eſt repréſenté *Pl. II*, *fig.* 2, n'avoit que dix pouces de longueur *A B*; c'eſt un poiſſon preſque rond qui avoit deux ailerons *M*, *N*

ſur le dos ; les rayons de l'aileron *M* étoient forts, durs & piquants ; ceux de l'aileron *N* étoient ſouples & rameux : il eſt bon de faire remarquer que le premier rayon *O* & *P* de chacun de ces ailerons, eſt plus court que les autres, & qu'il eſt très-fort & piquant.

Il y a deux pouces quelques lignes depuis le bout du muſeau *A* juſqu'à *C* ; mais au-delà de cette partie de l'opercule, il y en avoit une autre *D* d'un pouce d'étendue, qui étoit comme cartilagineuſe ; ſous le prolongement de cette partie *D*, on ſentoit avec le doigt deux pointes dures & un peu piquantes.

Les nageoires de derriere les ouies *E*, avoient à peu-près un pouce & demi de longueur, elles étoient formées de rayons ſouples, la plupart rameux.

A l'à-plomb des nageoires dont nous venons de parler, étoient les articulations de deux autres *F* qui ſe touchoient preſque ſous le ventre ; elles étoient moins grandes que celles de derriere les ouies. Il y avoit quelques rayons de piquants ; le plus long avoit à peu-près un pouce 8 à 9 lignes de longueur. L'anus *H* étoit à environ neuf pouces du muſeau ; immédiatement derriere, étoit un petit aileron *G* dont les rayons étoient rameux & ſouples, excepté le premier du côté de *H* qui étoit court, dur & piquant.

L'articulation *I* de l'aileron de la queue étoit à un peu moins de 4 pouces de l'anus, vers l'arriere ; cet aileron étoit fourchu, & les plus longs rayons *I*, *L* avoient à peu-près deux pouces de longueur.

Les ailerons du dos *M*, *N* étoient formés chacun de huit à neuf rayons.

Le corps de ce poiſſon forme par le dos & par le ventre deux courbes en ſens contraires *F H I*, *O N I* qui different peu l'une de l'autre. Les écailles étoient rondes, minces, pas grandes & fort adhérentes à la peau ; elles couvroient tout le corps & une partie des ouies où elles ont une teinte rouge : celles de deſſus le dos ſont brunes tirant au bleu ; cette couleur s'éclaircit peu à peu, & le deſſous du ventre eſt blanc ; mais en général les couleurs ſont fort ſujettes à varier. Les raies latérales *D*, *R* ſont plus ſenſibles dans les jeunes poiſſons que dans les gros ; elles s'étendent de derriere les ouies *D*, juſqu'à l'aileron de la queue *R*, où elles diviſent la largeur du poiſſon en deux : on apperçoit avec une louppe qu'elles ſont formées d'une ſuite de points noirs.

La tête *O A*, *F A*, forme une courbure qui eſt à peu-près la continuation de celle du corps ſans reſſaut ; le muſeau finit en pointe mouſſe : quelques-uns trouvent qu'il a quelque reſſemblance avec celui du Hareng ; la gueule eſt aſſez grande. Il y a au-deſſus de *K* un feuillet cartilagineux *S* qui borde les mâchoires & ſe termine quarrément par derriere ; l'ouverture des narines eſt double.

Quand la gueule eſt ouverte on apperçoit la langue qui eſt mobile & hériſſée d'aſpérités ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; toutes les deux ſont garnies de pluſieurs rangées de dents courtes, fines & pointues : les yeux ſont aſſez grands, les prunelles noires, bordées d'un cercle jaune qui tire à l'or. On aſſure que ces poiſſons nagent volontiers à la ſurface de l'eau, & qu'ils ſe plaiſent à l'embouchure des rivieres dans leſquelles même il y en a qui remontent.

Le Bar n'eſt pas un poiſſon de paſſage ; néanmoins la vraie ſaiſon de le pêcher eſt dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, quand ils ſe raſſemblent par trouppes dans les anſes où il ſe rend quelque ruiſſeau d'eau douce ; en ce cas on en enveloppe quelquefois un nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournants, & l'on en prend entre les roches avec des filets traverſants ou avec la ſaine à la traîne : pour cela, on fixe un bout du filet à terre, & on traîne l'autre avec un bateau : les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en quarré ; la tête eſt garnie de flottes de liege, & il n'y a point ou peu de leſt au pied, le poids du filet ſuffiſant pour le faire caler ; & comme on ne ſe propoſe que de prendre des poiſſons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte ſur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes, lorſque la mer commence à perdre, & quand l'eau eſt tout-à-fait baſſe on trouve le filet à ſec avec les poiſſons qui ſe ſont maillés, & ceux qui ſe ſont embarraſſés dans les replis des filets. On diſpoſe ces filets de bien des façons différentes, comme nous l'avons détaillé, page 105 de la ſeconde Section de la premiere Partie, & repréſenté aux Planches XXXI, XXXII & XXXIII, &c. On dit que le Bar ne mord point aux haims ; néanmoins on m'a aſſuré que cela n'eſt pas exact, & qu'on en prend avec les haims quand on les amorce avec des vers de mer ou de terre, même avec les Crabes qu'on nomme *Poltrons*. Ce poiſſon a beaucoup d'arêtes ; ſa chair paſſe pour être plus délicate même que celle du Mulet ; ainſi il eſt fort bon, quand on l'a pêché ſur un bon fond de ſable.

§. 1. *Du Thyourre de Bayonne.*

Je trouve dans mes Mémoires qu'on prend à Bayonne un fort bon poiſſon qu'on y nomme

y nomme *Thyourre*, qui ne differe de la Lubine que parce que le Thyourre a de petites taches noires ſur les écailles : on en pêche depuis le mois de Juillet juſqu'en Octobre, & en haute mer. Il eſt moins grand que celui qui n'eſt pas moucheté ; je ſoupçonne que c'eſt le poiſſon qu'on appelle *Loubine mouchetée*, ou, ſuivant Rondelet, *Loup tachetée*.

C'eſt tout ce que j'ai pu apprendre de ce poiſſon que je n'ai point vu.

Article Second.

Des Mulets.

Outre qu'on donne bien des noms différents à ce poiſſon ſuivant les parages où il a été pêché, il y a beaucoup de variétés dans cette eſpece, qui ſont toutes compriſes dans la famille des Muges. Nous allons commencer par décrire le vrai Mulet *Mullus* qui eſt le *Meuille* de Poitou, le *Mugil* de Rondelet.

§. 1. *Du Mulet* ou *Meuille de Poitou.*

Les poiſſons que j'ai vus en Poitou & en Aunis, auxquels on donne, outre la dénomination de Mulet, celle de Meuille, ſont à peu-près ronds ; ils vont communément par troupe ; on en prend de petits qui n'ont que ſix pouces de longueur, & auſſi de gros qui ont quelquefois plus de deux pieds, ceux-là ſont les plus eſtimés.

On en pêche peu en grande eau ; c'eſt un poiſſon littoral qui paſſe dans les étangs & même remonte les rivieres, c'eſt pourquoi on en trouve fréquemment dans les parcs, pêcheries & étentes à la baſſe eau, ſur-tout dans les mois de Mai, Juin & Juillet ; néanmoins il s'en rencontre accidentellement quelques-uns toute l'année, même l'hiver, & quand les Pêcheurs en apperçoivent un banc qui donne dans une anſe, ce qui arrive rarement dans cette ſaiſon, ils les enveloppent avec des filets d'enceinte, & en prennent une grande quantité.

On les confond quelquefois avec le Bar ; néanmoins nous avons dit qu'au Bar, le dos & le ventre ſont des courbes en ſens contraires, mais à peu-près ſemblables ; au lieu qu'au Mulet, la courbe que forme le ventre a beaucoup plus d'amplitude que celle du dos, qui néanmoins eſt aſſez épais & charnu.

La tête du Mulet eſt fort allongée, un peu applatie en deſſus ; ſa gueule n'eſt pas grande, on n'apperçoit point de dents aux mâchoires ; mais la langue & l'intérieur de la gueule ſont chargés d'aſpérités. Ses yeux, dont la prunelle eſt noire & l'iris argenté ſont entourés d'un cercle blanc ; ils different de ceux des Bars en ce qu'ils ne ſont recouverts d'aucune autre membrane que de la tunique propre, mais ils ſont aſſez enfoncés dans les foſſes orbitaires ; entre les yeux & l'extrémité du muſeau, on apperçoit les ouvertures des narines.

Tout le corps du Mulet eſt couvert d'écailles, il en a même ſur la tête juſqu'aux narines ; celles du dos & des côtés ſont aſſez grandes ; elles le ſont moins ſous le ventre : la tête eſt brune avec quelques reflets dorés ; le dos eſt bleu foncé ou gris de fer, cette couleur s'éclaircit ſur les côtés ; le ventre eſt d'un blanc-argenté ; mais on voit ſur les côtés *Pl. II, fig.* 3, des lignes paralleles alternativement tirant au noir & au blanc, qui s'étendent de la tête juſqu'à la queue.

Entre les yeux & les angles des mâchoires, il y a un petit oſſelet garni d'aſpérités. A la pointe de la mâchoire inférieure, il s'éleve une petite éminence qui ſe loge dans une cavité ſituée à l'extrémité de la mâchoire ſupérieure.

Dans l'intérieur de la gueule, il y a à la pointe de la mâchoire inférieure une membrane cartilagineuſe aſſez forte qui s'étend juſqu'au bout de la langue. Le Mulet a deux ailerons *D*, *E* ſur le dos, bien diſtincts l'un de l'autre & à peu-près de même forme & grandeur ; celui *D* qui eſt le plus près de la tête, a cinq rayons durs & piquants ; préciſément entre l'aileron *D* dont nous venons de parler, & l'aileron *K* de la queue, eſt le ſecond aileron *E* formé de onze rayons ſouples, ainſi que l'aileron de la queue *K* qui eſt large & un peu fourchu.

L'aileron *H* de derriere l'anus eſt auſſi formé de onze rayons, dont les trois premiers ou les plus près de l'anus ſont courts, durs & épineux, les autres ſont ſouples.

Il y a derriere chaque ouie vers *C* une nageoire formée de dix-huit rayons flexibles ; on apperçoit encore deux nageoires *G* ſous le ventre, compoſées de ſix ou ſept rayons, dont le premier du côté de la tête eſt dur & piquant, les autres ſouples.

Les rayons qui forment les ailerons & nageoires dont nous venons de parler, ſont liés par des membranes fines d'un gris-de-fer plus ou moins foncé aux unes qu'aux autres, & dont les bords ſont un peu plus bruns que le reſte.

Je vais rapporter les principales dimen-

sions d'un petit Mulet d'un pied de longueur totale *A B* qui m'avoit été envoyé à Paris.

La tête, depuis le bout du museau *A* jusqu'au bord des opercules des ouies *C*, avoit deux pouces quatre lignes; du centre de l'œil au bout du museau, dix lignes; la largeur verticale du poisson à l'à-plomb de *C*, étoit d'un pouce huit lignes; à l'à-plomb de *D*, un peu plus de deux pouces; à l'à-plomb de *E*, dix-neuf lignes.

Le plus long & le plus fort rayon de la nageoire de derriere les opercules des ouies, avoit un pouce quatre à cinq lignes; les autres étoient plus courts & plus déliés. Les articulations des deux nageoires *G* de dessous le ventre étoient fort rapprochées l'une de autres, leur plus long rayon avoit un pouce trois lignes de longueur, les autres étoient plus courts; le premier du côté de la tête étoit moins long, mais il étoit piquant.

L'aileron *H* de derriere l'anus commençoit par quelques rayons durs & piquants; le plus long des autres qui étoient flexibles, avoit un pouce sept à huit lignes de longueur.

L'aileron *K B* de la queue étoit fourchu; les plus longs rayons qui formoient les pointes avoient un pouce dix lignes de longueur; la largeur de cet aileron, médiocrement étendu, étoit d'environ un pouce six lignes.

Le plus long rayon des ailerons du dos *D*, *E*, avoit à peu-près un pouce deux lignes de longueur. J'ai dit que ces poissons n'avoient point de dents, néanmoins à celui que je décris, il m'a paru sentir avec le doigt des aspérités à l'extrémité de la mâchoire inférieure; l'éminence que j'ai dit qui est à l'extrémité de cette mâchoire, & qui se loge dans une cavité de la supérieure, m'a paru être des dents incisives; néanmoins comme ce poisson étoit sec, il reste sur cela quelques incertitudes.

Nous avons dit que les Mulets se plaisoient à l'embouchure des rivieres à la mer; qu'ils remontoient dans les rivieres; qu'on en prenoit dans le Rhône, dans la Garonne, dans la Seine, dans la Loire, &c. & que ce poisson est plus gras & meilleur quand on le prend dans les eaux douces, pourvu qu'elles ne soient point vaseuses, que quand on le pêche à la mer; néanmoins on prétend que ceux-ci ont plus de goût.

Avant d'aller plus loin, il est bon de prévenir qu'on distingue à l'entrée de la Loire, deux especes de Mulets, savoir, le brun qui n'entre jamais dans la Loire, & le gros dont les couleurs sont plus claires, qui y remonte fort haut: on le nomme *Sauteur*, parce qu'il s'éleve quelquefois de plusieurs pieds au-dessus de l'eau. Ses écailles sont couvertes d'une mucosité, ainsi ce pourroit être le poisson du Poitou qu'on y nomme *Limou*. A l'égard de la propriété qui l'a fait nommer *Sauteur*, j'aurai occasion d'en parler dans la suite. Pour prouver que les Mulets remontent fort haut dans les rivieres, indépendamment de ce que j'ai mangé de ces poissons qui avoient été pêchés dans des eaux douces, j'ajouterai que feu M. l'Abbé Cotelle, Doyen du Chapitre d'Angers, que je regrette, parce que je perds par sa mort un Correspondant éclairé & très-obligeant; M. l'Abbé Cotelle, dis-je, m'a écrit que le Mulet, qu'il nomme aussi *Cabot*, & qu'il regarde avec raison comme un *Muge*, ou une variété du Mulet, remontoit dans la Loire au commencement du printemps; de sorte qu'on en prend dans cette saison au Pont-de-Cé, même au-dessus de Saumur; d'où il suit que ce poisson remonte ce fleuve plus de quarante lieues au-dessus de son embouchure. Il ajoutoit que quand il s'en rassembloit dans des endroits en nombre, on en prenoit avec l'épervier, le carrelet & la saine; il soupçonnoit, comme bien d'autres, que le Mulet dépose, ainsi que les Aloses & les Saumons, ses œufs dans la Loire. On voit que M. Cotelle confondoit, comme bien d'autres, le Mulet avec le Cabot, ce qui n'est pas étonnant, parce que ces deux especes de Muges se ressemblent à beaucoupd'égards. Nous ferons appercevoir dans la suite les petites différences qui se trouvent entre ces deux poissons.

Joignons à ce que nous venons de dire, que M. Poivre ayant mis des Mulets pris à la mer dans une riviere d'eau douce & courante qui traversoit son jardin; non-seulement les poissons y ont vécu, mais ils s'y sont multipliés, & y sont devenus plus gros & meilleurs qu'ils n'étoient au sortir de la mer. Les Mulets & les Bars ayant beaucoup de disposition à remonter les rivieres & à passer dans les étangs, on en prend dans les bourdigues, dans les parcs fermés & ouverts, ainsi que dans les filets tournants qu'on voit représentés à la seconde Section de la premiere Partie sur les Planches XXV & suivantes, jusqu'à la XXXIIIe; ils donnent aussi dans les étentes simples, ou trémaillées qu'on oppose à leur passage. On en voit quelques exemples sur la Planche XXXI où la tête du filet est garnie de flottes de liege, mais il n'y a point de lest au pied: on tend ces filets quand la mer commence à se retirer; & quand elle est entierement basse, on trouve les poissons emmaillés ou embarrassés dans les plis du filet; sur quoi on peut consulter ce qui est dit premiere Partie, quatrieme Section, page 105. Le Mulet ne mange presque point de poisson; on assure qu'il ne se nourrit que d'herbe & de vase;

c'eſt pourquoi on en prend rarement avec les haims : ce qui me fait douter que le Mulet ſe nourriſſe de vaſe, eſt que ſa chair eſt blanche & d'aſſez bon goût pour être ſervie ſur les bonnes tables ; on la trouve un peu moins délicate que celle du Bar ; auſſi a-t-elle l'avantage de ſe mieux conſerver ſans ſe gâter, ce qui fait qu'on peut tranſporter ces poiſſons aſſez loin ; la chair du Mulet eſt fort graſſe, & on prétend qu'elle tient le milieu entre celle du Hareng & celle de l'Aloſe : ce n'eſt pas le ſeul avantage qu'on retire des Mulets ; lorſqu'on en fait de grandes pêches, on en conſerve ſoigneuſement les œufs pour en faire un mets qu'on appelle *la poutargue* ou *boutargue* ; il eſt appétiſſant, & on le trouve très-bon lorſqu'on en a contracté l'habitude. Pour préparer ainſi les œufs, on ouvre les Mulets, on en tire les œufs avec la membrane générale qui les enveloppe, on les couvre de ſel, & après les y avoir laiſſé quatre ou cinq heures, on les en retire, on les met en preſſe entre deux planches pour leur faire rendre leur eau ; enſuite on les lave dans une foible ſaumure, puis on les étend ſur des claies pour les faire ſécher au ſoleil pendant une quinzaine de jours, ce qui ſe fait dans les mois de Juin & de Juillet, ſaiſon où le ſoleil a beaucoup de force ; mais pendant qu'on les tient au ſoleil, il faut avoir ſoin de les retirer tous les ſoirs pour les tenir à couvert pendant les nuits ; quelquefois on les fait ſécher à la fumée : ce ſont ces œufs ſalés & ſéchés qu'on nomme la *boutargue* ou *poutargue*, qu'il ne faut pas confondre avec le *caviat* dont nous parlerons à l'article de l'Eſturgeon. On prépare de cette même façon des œufs de différents poiſſons du genre des Muges ; mais ceux des Mulets paſſent pour être les meilleurs. On fait beaucoup de cas de ce mets en Italie & en Provence, & pour en faire uſage on l'aſſaiſonne avec de l'huile & du citron.

Nous avons dit que les Mulets remontoient dans la Loire, & que quelquefois ils ſe raſſembloient en grand nombre, & y formoient des bancs conſidérables, ce que les Pêcheurs reconnoiſſent à la couleur de l'eau qui paroît brune, à cauſe que les poiſſons ſe tiennent près de la ſuperficie. Dans ce cas un nombre de Pêcheurs ſe raſſemblent avec leurs bateaux, ayant chacun un filet, puis joignant les filets les uns aux autres, ils forment une enceinte & font leur poſſible pour envelopper en entier les bancs de poiſſon ; quand ils y ſont parvenus, ils eſſayent de diminuer peu à peu l'étendue de l'enceinte qu'ils ont formée : quelques Pêcheurs qui ſont reſtés dans l'enceinte avec de très-petits bateaux, en prennent quelques-uns ; mais quelquefois ils parviennent à renfermer dans le filet quatre ou cinq cents poiſſons, qui néanmoins ne ſont point encore en la poſſeſſion des Pêcheurs ; car comme les Mulets ſont très-vifs, & qu'ils nagent avec beaucoup de vîteſſe, quand ils ſont effarouchés, ils s'élevent de pluſieurs pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau, & beaucoup parviennent à franchir le filet ; de ſorte que ſur le grand nombre qu'on avoit renfermé, ſouvent il n'en reſte qu'une douzaine dans le filet.

Pour prévenir ce fâcheux inconvénient, les Pêcheurs qui ont tendu leurs filets, & qui ſont en dehors de l'enceinte, eſſayent avec des avirons d'effaroucher les poiſſons & de les écarter des bords du filet, pour empêcher qu'ils ne ſautent par deſſus ; mais comme ce moyen eſt inſuffiſant, les Pêcheurs des bourdigues ont imaginé une façon de pêcher fort ſinguliere, & qu'ils nomment *Sautade* ou *Canat*, *Pl. V*, *fig.* 2. Voici la deſcription que m'en a donné M. Poujet ; mais j'invite les Lecteurs à prendre d'abord connoiſſance de ce qui eſt dit ſur la *Sautade* ou la *Seinche*, à la ſeconde Section de la premiere Partie, depuis la page 168, juſqu'à la page 170.

Les Pêcheurs de Bouſigues, à ce que rapporte M. Poujet, dans le reſſort de l'Amirauté de Cette, font, pour prendre les Muges, une pêche aſſez ſinguliere qu'ils nomment *Canat* ou *Sautade* : cette pêche ne peut ſe pratiquer que ſur les bas-fonds où on ne trouve que deux ou trois braſſes d'eau tout au plus, & dans les temps les plus calmes ; ainſi il eſt néceſſaire de choiſir de beaux jours, parce qu'on ne prend guere d'autre poiſſon à cette pêche que celui qui vient jouer vers la ſurface de l'eau : les filets qu'on emploie ſont des nappes de filet *A*, *A*, *Pl. V*, *fig.* 2, de quarante à cinquante braſſes de longueur & de trois ou quatre de large, dont les mailles ont dix à douze lignes d'ouverture en quarré ; un des côtés longs, ou la tête de la nappe eſt garnie, ſuivant l'uſage, d'un cordeau *C C*, on en attache un ſecond *B B* ſur les filets parallelement à celui-là ; à une braſſe de diſtance on fixe ſolidement à ces deux cordeaux des roſeaux paſſés dans les mailles du filet : ces roſeaux *D D*, &c. ſont perpendiculaires aux cordeaux *C* & *B*, & vont de l'un à l'autre ; le côté inférieur de la nappe ou le pied du filet *E E*, eſt ſuffiſamment leſté par un chapelet de plomb. Lorſqu'on a reconnu un endroit où il ſe trouve une quantité ſuffiſante de Muges, on empile deux de ces filets ſur l'arriere de deux chaloupes ou bettes *F F* ; ils y ſont pliés de maniere qu'ils puiſſent être étendus très-promptement ; les deux bateaux ſe rapprochent l'un de l'autre, & on lie avec des

cordons les bouts des deux filets; après quoi les bateaux s'éloignent à force de rames, & décrivent, le plus promptement qu'il leur eſt poſſible, un cercle en jettant le filet à la mer; les roſeaux *D D* qui flottent ſur l'eau, retiennent ſur la ſurface la partie du filet compriſe entre les deux cordeaux *B B* & *C C*, ce qui forme ſur l'eau une nappe circulaire en forme de zône, tandis que le reſte du filet *C E* tombe perpendiculairement, & forme une enceinte. On a ſoin de faire enſorte que l'enceinte *C E* ſoit intérieure à la zône: on conçoit aiſément que les roſeaux *D D* qui ſoutiennent la nappe doivent ſe rapprocher par leur extrémité intérieure, puiſqu'ils deviennent les rayons d'un cercle, & les portions de filet compriſes entr'eux, font alors des eſpeces de poches *G G*; les poiſſons compris dans l'enceinte *H*, inquiettés par les mouvements qui réſultent de cette manœuvre qu'on fait fort bruſquement, cherchent à s'échapper, & comme ils ne trouvent aucune iſſue, ceux qui peuvent ſauter ſur la ſurface, & particuliérement les Muges eſſayent de franchir l'enceinte & tombent ſur les poches *G* que forme la portion de la nappe qui eſt horiſontale; ils parviennent quelquefois à ſe dégager en ſautant une ſeconde fois, mais pour l'ordinaire ils s'embarraſſent dans les poches compriſes entre les roſeaux; d'ailleurs on a ſoin de renfermer dans l'enceinte un ou pluſieurs petits bateaux *K*, fort legers, conduits par un ou deux hommes qui prennent les Muges dès qu'ils les voyent tomber ſur la nappe, on ne laiſſe le filet tendu qu'un quart-d'heure tout au plus; & ce court intervalle de temps ſuffit quelquefois pour prendre une très-grande quantité de poiſſons. Cette pêche qu'on pratique ſurtout dans l'étang de Thau, eſt très-amuſante & point du tout deſtructive; les noms de *Sautade* & *Canat* lui conviennent fort bien dans l'idiome Languedocien; celui de *Seinche* qu'on lui donne ſur les côtes de Provence & d'Italie eſt un peu trop générique. Il paroît qu'on pourroit faire cette pêche dans les rivieres peu rapides, dans les lacs & les étangs d'eau douce pour les Carpes.

Après avoir parlé du Bar & du Mulet, je vais dire un mot des différentes eſpeces de Muges que j'ai été à portée de connoître, & je commence par le Cabot.

§. 1. *Du Cabot.*

On donne volontiers le nom de Cabot à des poiſſons de différentes eſpeces, lorſqu'ils ont la tête un peu plus groſſe que les autres du même genre: il s'agit ici du Mulet-Cabot.

Quoique ce Cabot ſoit de la famille des Mulets, c'eſt mal-à-propos qu'on confond aſſez ſouvent ces deux poiſſons; effectivement on voit par la figure qui eſt très-bien deſſinée, que le Mulet a la tête allongée & le muſeau aſſez menu: le Cabot l'a plus groſſe, plus large & plus courte qu'aucune autre eſpece de Muge. Le terme de *Cabot* eſt principalement en uſage à Narbonne & en Provence. Suivant la deſcription que j'en ai rapportée, il a la gueule aſſez grande, les levres peu épaiſſes, point de dents, les yeux grands, les ailerons & les nageoires aſſez conformes à ce que j'ai dit à l'article du Mulet; il y eſt dit qu'il ſe plaît à l'embouchure des rivieres, & qu'il entre dans les étangs ſalés pour y dépoſer ſes œufs; on fait beaucoup plus de cas de ceux qu'on prend au Martigues & à l'étang de Thau, que de ceux qu'on pêche auprès de Marſeille.

On prétend que le Cabot ne remonte point dans l'eau douce: on prépare auſſi leurs œufs pour faire de la boutargue; mais elle n'eſt pas tout-à-fait auſſi eſtimée que celle qu'on fait avec les œufs des Mulets.

Indépendamment des Muges qui paſſent dans les eaux douces, les Auteurs parlent d'un petit Muge qui n'a guere plus d'un pied de longueur qu'ils nomment *Muge de riviere*, & qu'on appelle à Straſbourg *Schnotfiſch*. Ses écailles ſont d'un vert argenté & ſa chair molle, ce qui, comme je l'ai dit, convient aux Muges qui ont paſſé du temps dans les eaux douces; ils ont l'avantage d'avoir la chair graſſe & délicate, mais elle n'a pas autant de goût que celle de ceux qu'on pêche à la mer.

§. 2. *Du Same.*

Il y a en Languedoc une eſpece de Muge qu'on nomme *Same*; il ne differe du Cabot que parce que ſa tête eſt un peu moins groſſe & ſon muſeau plus pointu; on trouve ſa chair plus molle; il eſt ſujet à ſauter par-deſſus les filets pour s'échapper. A ces indices le Same paroît être à très-peu de choſe près, le Mulet dont nous avons parlé plus haut. On en prend dans la Garonne, le Rhône, la Loire & les étangs de Languedoc: on dit qu'il ſe nourrit de vaſe.

§. 3. *Du Muge noir, que je crois être le* Corvulus.

Rondelet, Livre XX, Chapitre V, parle d'un Muge de mer qu'il dit être noir chargé de traits plus foncés; il dit que l'ouverture de ſa gueule eſt grande, que la machoire inférieure eſt conſidérablement plus longue que la ſupérieure: je ne l'ai point vu; mais

je

je ſoupçonne que c'eſt l'eſpece de Muge que quelques autres ont nommé *Corvulus*.

On diſtingue en Poitou de trois eſpeces de Meuille, c'eſt ainſi qu'on y nomme le Mulet : le Meuille blanc eſt celui dont nous avons amplement parlé en premier lieu ; le Meuille noir en differe en ce qu'il a la tête plus courte & un peu plus groſſe, comme celle du Cabot, mais les écailles du dos ſont plus noires.

La troiſieme eſpece qui eſt nommée *Lienne*, eſt moins grande & a le muſeau plus pointu que les précédentes ; ſes écailles ſont blanches & chargées d'une mucoſité : il a une tache jaune ſur le milieu des ouies ; d'ailleurs il eſt fort blanc.

§. 4. *Du Maxon.*

On nomme à la côte de Gênes *Maxon* un Muge, en latin *Mugo*, qui eſt peu différent du Same ; ſa chair eſt plus gluante, ſes levres & les bords des ouies ſont rougeâtres. Rondelet, page 210, dit qu'on nomme *Maxon* en Provence un Muge qui reſſemble au Cabot, excepté que le tour de ſes levres & de ſes ouies ſont rougeâtres, & que ſa chair eſt plus gluante que celle du Cabot & du Same : il paroît que le Maxon de Provence eſt le même poiſſon que celui de Gênes.

§. 5. *Du Chaluc.*

Le poiſſon qu'on nomme *Chaluc* en Languedoc, ailleurs *Labrus*, par quelques-uns *Vergadelle*, eſt un Muge qui a la tête moins groſſe que le Cabot, mais de groſſes levres ; il eſt eſtimé le moins bon de tous les Muges.

Suivant Belon, le *Chaluc* ou *Cynœdus* eſt un poiſſon très-différent qu'il met au nombre des Tourdes ; ſur ce pied, nous en avons parlé en ſon lieu.

§. 6. *Du Mulier.*

On nomme *Mulier* à l'entrée de la Loire un poiſſon qui tient du Mulet, mais qu'on dit qui a le corps comme une Brême, & la gueule comme le Merlan ; c'eſt tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant point vu.

§. 7. *Du Vaugeron.*

Suivant Rondelet, le Vaugeron du Lac de Lauſanne reſſemble au Muge par la forme de ſon muſeau, à la Carpe par celle de ſon corps & la qualité de ſa chair : il a près les ouies deux nageoires couleur d'or, deux autres jaunes ſous le ventre, un aileron derriere l'anus, & un ſur le dos, celui de la queue eſt fourchu ; je ne connois ce poiſſon que par ce qu'en dit Rondelet.

§. 8. *Du Mulet du Bréſil*, Mullus Braſilienſis.

On pêche aux Iſles de l'Amérique des Mulets qu'on dit ſemblables à ceux d'Europe ; on en prend beaucoup au Bréſil vers l'Iſle-Grande, dans la Baye du canal *del Rey* ; les Habitans les ſéchent en les ouvrant par le dos comme on fait les Saumons. En Ecoſſe, ils les font ſecher ſur des vigneaux de clayonnage, qu'ils nomment *Rances*, *Pl. V*, *fig.* 1 ; on en expoſe auſſi ſur les rochers & ſur les ſables, ſur-tout quand la pêche eſt abondante.

La préparation de ce poiſſon ſe fait comme celle des poiſſons qu'on ſeche en Normandie ; on le trempe dans l'eau de mer, & on le fait ſécher, ce qu'on répete à pluſieurs fois : on ne les fait point tremper pour les apprêter lorſqu'on veut les manger.

Les Mulets, ainſi préparés, ſe conſervent pendant pluſieurs mois ; les Pêcheurs Portugais en vendent aux Bâtiments qui ſont en armement ; ils en diſtribuent le long de la Côte, avec leur canots ; de plus, il s'en conſomme beaucoup dans les terres.

§. 9. *Du Rouillon.*

Geſner dit qu'on nomme ainſi un poiſſon qu'on prend dans le Tibre & dans le Lac Albano : c'eſt un petit poiſſon qui, à la grandeur près, reſſemble fort au Mulet ; comme il eſt rouge, il eſt aſſez joli à voir, mais ſa chair eſt fade & peu eſtimée. On attribue ce même défaut aux Mulets qui ont longtemps ſéjourné dans les eaux douces.

§. 10. *Du Muge Volant.*

J'ai eu occaſion en parlant de la Dorade d'Amérique, à la quatrieme Section de la ſeconde Partie, de dire quelque choſe des Poiſſons volants ; j'ai fait graver un de ces poiſſons ſur la premiere Planche de cette Section. Je me ſuis un peu plus étendu ſur les Poiſſons volants, dans la troiſieme Section, page 180, & j'en ai fait graver deux ſur la Planche XXII de cette Section ; j'invite les Lecteurs à conſulter ces différents endroits de mon Ouvrage, où il étoit queſtion de poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos. Mais je ne puis me diſpenſer de dire ici un mot d'un poiſſon qu'on nomme *Muge volant*, & à Agde *Faucon de mer*. Il reſſemble beaucoup au Same ; ſa gueule n'eſt pas grande, ſes yeux ſont ronds, ſon dos & ſa tête ſont larges, ſes écailles grandes. Les nageoires de derriere les ouies, qui, de même qu'aux autres Poiſſons volants, lui ſervent d'ailes, ſont larges & longues, puiſqu'elles s'étendent preſque juſqu'à l'articulation de la queue

dont l'aileron eſt très-fourchu. Les nageoires de deſſous le ventre ſont plus près de la queue que du muſeau : toutes les nervures tant, des ailerons que des nageoires, ſont ſouples ; ſa chair eſt délicate & de bon goût : on dit qu'il fraie dans les étangs en Décembre.

On en trouve dans les naſſes ; on en prend avec les haims, mais la plus grande partie ſe pêche dans les bourdigues.

ARTICLE TROISIEME.

Du Surmulet, Rouget-Barbet, Mulet-Barbet, Mullus Barbatus ; *en Aunis & à Bordeaux,* Barbeau de mer *ou* Barbarin, *&c.*

COMME ce poiſſon eſt en grande partie rouge, on l'a quelquefois nommé *vrai Rouget ;* j'avoue que la dénomination de Rouget lui conviendroit mieux qu'à tout autre ; mais il faut éviter de le confondre, comme pluſieurs ont fait, avec le Rouget-Grondin. Si l'on a égard à la forme de ſon corps, ainſi qu'au nombre & à la poſition tant des nageoires que des ailerons, il paroîtra qu'il eſt à propos de le rapprocher des Mulets ; c'eſt ce qu'on a fait en le nommant *Surmulet* : & c'eſt à tort que quelques-uns ont cru que cette dénomination convenoit à de grands Mulets, puiſque dans l'Article des Mulets, nous avons dit qu'on en prenoit qui avoient plus de deux pieds de longueur ; au lieu que les plus grands Surmulets n'excedent pas un pied ; je crois donc que ſi on a nommé ce poiſſon *Surmulet*, ce n'eſt pas à raiſon de ſa grandeur, mais parce qu'il fait un manger plus délicat que le Mulet, & qu'à cet égard il lui eſt ſupérieur. Le Surmulet a, comme les Grondins, des barbillons ; mais au lieu que ceux des Grondins ont leur attache auprès des articulations des nageoires de deſſous la gorge, le Surmulet les a à l'extrémité de la mâchoire inférieure, c'eſt ce qui l'a fait nommer *Rouget* ou *Mulet-Barbet*, Mullus Barbatus, *Barbarin*, *Barbeau de mer*. La reſſemblance qu'on a trouvé entre les barbillons que le Surmulet a au menton avec ceux des Morues, a fait qu'on a nommé en quelques endroits le Surmulet *Morude*, par comparaiſon à la Morue. Il y en a qui veulent faire une diſtinction de ceux qui ſe tiennent dans la grande eau, d'avec ceux qui ſont dans les étangs, & les lieux vaſeux ; ce qui les a engagé à nommer ceux-ci *Lutarii*. Je vois dans quelques Auteurs qu'en Italie on le nomme *Trigla* ; mais c'eſt trop nous occuper des différents noms qu'on donne à ce poiſſon ; il faut paſſer à quelque choſe de plus intéreſſant.

Le Surmulet eſt un poiſſon ſinguliérement eſtimé, ſur-tout celui qu'on pêche en grande eau depuis le commencement de Juillet juſqu'en Août ; car dans cette ſaiſon il eſt dans ſa grandeur qui n'excede guere huit à neuf pouces ; ſa chair eſt blanche, ferme, ſe leve par feuillets ; elle eſt d'un goût excellent. Ce poiſſon eſt donc fort recherché pour les grandes tables ; car, quoique le Rouget-Grondin ſoit, comme nous l'avons dit, un bon poiſſon, le Surmulet lui eſt bien ſupérieur, mais malheureuſement il n'eſt pas de garde, il faut le manger dans les vingt-quatre heures. Il y a lieu de ſoupçonner que c'eſt ce poiſſon que les anciens Romains conſervoient dans des vaſes de cryſtal pour être en état de les manger plus frais.

Les écailles du Surmulet différent peu de celles du Mulet ; elles ſont placées à recouvrement, comme les ardoiſes ſur un toit ; elles ſont ſi tranſparentes qu'on apperçoit au travers la couleur de la peau qui eſt d'un beau rouge, & lorſqu'on les a enlevées, la couleur rouge du poiſſon eſt plus ſenſible ; le rouge de la peau ſubſiſte même lorſque le poiſſon eſt cuit ; ſeulement quand a ôté les écailles, on n'apperçoit plus les reflets dorés qu'on voit ſur les poiſſons nouvellement tirés de l'eau.

Les écailles ſont aſſez fortement adhérentes à la peau qui eſt mince, mais ferme ſans être coriace.

A l'égard de la forme du corps de ce poiſſon, la courbe du côté du ventre *AHVN*, *Pl. III*, *fig.* 1, eſt très-peu conſidérable : cette partie du poiſſon forme preſque une ligne droite depuis *N* juſqu'à l'extrémité du muſeau. Le dos eſt beaucoup plus voûté, & la courbe *ACST* eſt bien plus conſidérable : la largeur du poiſſon commence à diminuer en *S*, mais pas fort conſidérablement juſqu'à *C* ; elle l'eſt beaucoup plus depuis *C* juſqu'à l'extrémité du muſeau qui eſt gros & camus. La tête eſt groſſe & courte, ſa gueule de médiocre grandeur, il n'a point de dents, la mâchoire d'en bas eſt ſeulement garnie d'aſpérités qu'on ſent avec le doigt, & il a deux oſſelets au palais.

Tous les Surmulets grands, *fig.* 1, ou petits, *fig.* 2, ont les mêmes caracteres ; ils different ſeulement par les couleurs ; la tête eſt arrondie, le muſeau camus ; ils ont deux barbillons à l'extrémité de la mâchoire inférieure, deux nageoires derriere les ouies, deux autres ſous la gorge, deux ailerons ſur

le dos bien ſéparés l'un de l'autre, de forme à peu-près ſemblable & de moyenne grandeur. Les rayons de celui *K* qui eſt du côté de la tête, ſont gros & durs, pas fort piquants; ceux de l'autre aileron *M* ſont rameux & point piquants: l'aileron de la queue *O R P Q* eſt fourchu irréguliérement; l'aileron de derriere l'anus *N I*, n'eſt pas grand, il eſt formé de rayons flexibles; la portion de l'aileron de la queue qui répond au ventre eſt plus courte que celle qui eſt la continuation du dos. Les yeux *C*, qui ſont un peu élevés vers le crâne, ſont vifs, leur prunelle eſt noire & l'iris rouge ſur-tout vers les bords: entre les yeux & l'extrémité du muſeau ſont les ouvertures des narines.

Les deux ailerons du dos, celui de la queue, ainſi que les nageoires de derriere les ouies, ſont rouges avec des reflets d'or qu'on n'apperçoit qu'au ſortir de l'eau: cette couleur eſt fort pâle à l'aileron de derriere l'anus & aux nageoires de deſſous la gorge. En général la couleur de la tête eſt rouge, & on apperçoit ſur les côtés des plaques nacrées qui font un bel effet. Au ſortir de l'eau, le rouge de deſſus la tête eſt foncé; cette couleur ſe prolonge ſur le dos du poiſſon; la couleur foncée du dos s'éclaircit ſur les côtés, & le ventre eſt preſque blanc, un peu argenté & chargé de nuages couleur de roſe.

Dans le moment où l'on tire le poiſſon de l'eau, on apperçoit que le rouge, plus ou moins foncé, forme des rayes peu ſenſibles qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon. En y prêtant attention on découvre des bandes jaunes, tirant à l'or; mais toutes ces couleurs diſparoiſſent en peu de temps.

Je vais donner les dimenſions d'un Surmulet qui n'avoit que ſept pouces huit lignes de longueur totale *A B*.

De l'extrémité du muſeau au centre de l'œil *C*, il y avoit un pouce.

La longueur des deux barbillons *F* de deſſous la mâchoire inférieure, étoit d'un pouce ſix lignes. Il y avoit un pouce neuf lignes du bout du muſeau *A*, au bord *D* des opercules, & deux pouces dix lignes au commencement du premier aileron du dos *K*: l'étendue de cet aileron, à ſon attache au corps, étoit à peu-près d'un pouce; le premier rayon étoit le plus long.

De l'extrémité du muſeau au commencement du ſecond aileron *M*, il y avoit trois pouces neuf lignes; l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps, étoit à peu-près la même que celle de l'aileron *K*; les rayons étoient un peu plus longs que ceux de l'aileron *K*. De l'extrémité poſtérieure de cet aileron à l'articulation de l'aileron de la queue *O P*, il y avoit quatorze lignes; la longueur des plus longs rayons *O R* ou *P Q* étoit de dix-neuf lignes.

L'anus *N* étoit à peu-près à la moitié de la longueur totale du poiſſon, & à quelques lignes plus vers la queue commençoit l'aileron du ventre *N I* qui étoit un peu plus petit, mais à peu-près de la même forme que l'aileron du dos *M*.

L'articulation *D* des nageoires branchiales étoit à vingt-deux lignes de l'extrémité du muſeau *A*, & aſſez préciſément au-deſſous de *D* étoient les articulations *H* des nageoires gutturales.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de *C*, étoit de quatorze lignes; à l'à-plomb de *T V*, de dix-huit; en *P O*, de huit lignes; l'étendue *Q R* de l'aileron de la queue étoit à peu-près de quinze lignes.

Comme les Surmulets ſe tiennent au fond de la mer lorſqu'il fait froid, il faut les y aller chercher avec le filet de la dreige, & on en trouve dans les foſſes; mais quand il fait chaud, ils s'approchent de la ſuperficie de l'eau; alors il y en a dans les manets qu'on tend pour les maquereaux. Au reſte, on trouve des Surmulets dans les parcs, & on en prend comme les Bars & les Mulets, mais ils ne ſont pas auſſi communs; néanmoins, il y en a aſſez abondamment à la côte de Saint Marcou, Amirauté de la Hogue, à Jonville, Amirauté de Barfleur, à la Baie d'Iſigny & ſur les côtes de Poitou. Il eſt dit dans l'Hiſtoire générale des Voyages qu'il s'en trouve beaucoup dans le Royaume de Juda.

Pour ce qui eſt de l'apprêt dans les cuiſines, on ne le vuide point, parce qu'il n'a point de véſicule du fiel, & que ſes inteſtins qui ſont gras ſont réputés un mets fort délicat: on fait auſſi cas de la tête, on la fait cuire ſur le gril, l'arroſant avec de bonne huile ou du beurre frais, & on la mange ou avec une ſauſſe blanche dans laquelle on met des fines herbes hachées menu, ou avec l'huile & le vinaigre; mais la meilleure ſauſſe ſe fait en écraſant le foie dans du vin.

Article Quatrieme.

Je vais maintenant parcourir les Côtes, pour dire pluſieurs choſes qui ſont relatives aux Mulets, aux Bars, &c.

§. 1. *Bayeux & Port en Beſſin.*

On prend dans cette Amirauté des Mulets avec des tramaux ſédentaires; les mailles des nappes ont quatre à cinq pouces d'ouverture en quarré; celles de la flue huit à neuf lignes.

A Port en Beſſin, on ſe ſert communément des filets *dits* Vas-tu, Viens-tu, dont nous avons parlé à la ſeconde Section de la premiere Partie, page 122, & que nous avons repréſentés ſur la Planche XXXIX.

§. 2. *Cherbourg.*

On y prend ces poiſſons avec les rêts qu'on nomme *Muliers*; ce ſont de petites ſaines ou dranets.

En Mars & en Mai, quand les Pêcheurs apperçoivent des bancs de Mulets ou de Bars, ils amarrent une manœuvre qui répond à un des bouts du filet, & conſervant l'autre bout dans un petit bateau, ils eſſayent d'entourer ce banc, & quand ils y réuſſiſſent, ils prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet une immenſe quantité de poiſſons.

§. 3. *Grand-Camp.*

On y pratiqne les mêmes pêches qu'à Cherbourg; on ſe ſert en outre de mulletiers ſédentaires tendus par fond ſur les roches, comme on fait les folles: les mailles de ces filets ont quinze lignes d'ouverture en quarré.

§. 4. *Carentan.*

On prend à la Côte des Mulets & des Bars avec de petites ſaines ou traînes qu'on nomme *Muliers*. Les mailles ſont comme celles des ſaines qui ſervent pour les Harengs: indépendamment des petites perches, comme il ſe raſſemble un grand nombre de Mulets à l'embouchure de la Sienne où tombe la riviere de Soule, principalement au lieu nommé le Pont de la Roque, & dans les endroits où l'eau eſt tranquille, on forme une enceinte de filets qui ont quatre à cinq pieds de chûte, dont les mailles ont dix-ſept lignes en quarré d'ouverture; la tête eſt garnie de flottes; ils n'ont point de leſt au pied: ainſi on ne prend point de poiſſons plats, mais ſeulement des Mulets & des Bars, & d'autres poiſſons qui nagent entre deux eaux.

§. 5. *Marennes.*

Les Mulets qu'on nomme *Meuille* dans ce Port, entrent avec la marée dans les chenaux, & on les arrête avec des filets traverſants appellés *ſalins* ou *ſaillants*.

§. 6. *Abbeville.*

Quand les Pêcheurs apperçoivent dans les eaux dormantes des bancs de Mulets entre Abbeville & Noyelle, ils eſſayent de les entourer avec leurs filets qu'on peut regarder comme des muletiers d'enceinte & dormants.

§. 7. *Sables d'Olonne.*

Les Sauniers prennent beaucoup de poiſſons, entr'autres des Mulets dans les Etiers ou canaux qui fourniſſent l'eau aux marais ſalants; on prétend que quand ils ſont une fois entrés dans ces étiers, ils ne retournent plus à la mer.

§. 8. *Bayonne.*

On prend des Mulets & des Bars depuis la Barre de Bayonne juſqu'au Bec de Grave, principalement depuis le mois de Septembre juſqu'en Décembre: on en diſtingue de pluſieurs ſortes, les Pêcheurs Bayonnois les appellent quelquefois *Murle*: la plupart peſent une demi-livre ou une livre; après la paſſée on en prend de plus gros dont la chair eſt moins ferme; ils reſſemblent à ceux qu'on prend dans les lacs de la Méditerranée, & ſont aſſez ſemblables aux poiſſons qu'on nomme à Saint Jean-de-Luz, *Corracoins*.

Article Cinquieme.

De pluſieurs petits Poiſſons qui, ayant deux ailerons ſur le dos, doivent être compris dans la préſente Section.

J'ai dit ſeconde Partie, troiſieme Section, page 480, qu'il n'y a guere de Port où l'on ne donne les noms de *Capelans* ou *Preſtres* à quelques petits poiſſons; mais que ceux auxquels on donne ces noms dans les différents Ports, quoique toujours petits, différent aſſez conſidérablement les uns des autres; j'ai parlé à l'endroit cité des poiſſons qu'on nomme *Preſtres* qui n'ont qu'un aileron ſur le dos; j'avois même précédemment dit un mot de quelques-uns qui ont trois ailerons, & qu'en pluſieurs endroits on nomme *Preſtres*: j'ai encore prévenu que je parlerois ailleurs de ceux qui en ont deux, & je vais ſatisfaire à cet engagement; mais comme dans beaucoup de Ports on donne aſſez indifféremment les noms de *Grados*, *Preſtre*, *Preſtra*, *Capelan*, *Eperlan bâtard*, &c. à des poiſſons peu différents les uns des autres, je les comprendrai dans le même article; j'y joindrai même pluſieurs autres petits poiſſons qui n'en different pas beaucoup.

§. 1. *Du Preſtre* ou *Preſtra de Breſt.*

J'ai prévenu à la troiſieme Section de la ſeconde partie, page 480, que n'ayant pu conſerver des idées bien préciſes ſur pluſieurs petits poiſſons qu'on me préſentoit dans les Ports ſous des noms différents je me ſuis cru obligé d'avoir recours aux Officiers de ces Départements pour m'affermir dans mes idées, ſi elles étoient juſtes, ou les rectifier ſi elles étoient fauſſes; c'eſt après ces précautions que je donne avec confiance ce qui ſuit concernant ces petits poiſſons qui, dans le fonds ont pour la plupart peu de mérite.

A l'égard du poiſſon qu'on nomme *Preſtre* à Breſt, M. de Ruis-Embito, Intendant de ce Département, m'a envoyé le deſſin ſur lequel j'ai fait graver la figure premiere de la Planche IV, & j'ai reçu de M. Blondeau, Profeſſeur de Mathématiques à Breſt, les principales dimenſions de ce poiſſon.

La longueur totale *A B* eſt de cinq pouces neuf lignes & demie; de l'extrémité du muſeau *A* au centre de l'œil *C*, il y a cinq lignes & demie; du bout du muſeau au derriere des opercules des ouies *D*, un pouce; du bout du muſeau au commencement du premier aileron du dos, deux pouces quatre lignes; cet aileron eſt formé de ſept rayons; ſon étendue à ſon attache au corps eſt de cinq lignes & demie, & le plus long rayon avoit ſix lignes.

Du muſeau à la naiſſance du ſecond aileron du dos *Q*, il y a trois pouces trois lignes; du muſeau à l'articulation de l'aileron *B* de la queue, quatre pouces onze lignes; du muſeau à l'anus *E*, deux pouces dix lignes; à cinq lignes plus vers la queue eſt le commencement *N* de l'aileron du ventre; l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps étoit de cinq lignes, & le plus long rayon en avoit neuf.

L'aileron de la queue *B* étoit fourchu; du muſeau à l'articulation *D* des nageoires de derriere les ouies, il y avoit un pouce deux lignes, elles étoient formées de onze à douze rayons dont le plus long avoit neuf lignes; du bout du muſeau à l'articulation *M* des nageoires de deſſous le ventre, qui ſont très-près l'une de l'autre, on comptoit deux pouces.

L'épaiſſeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de *D*, étoit de ſept lignes; à l'à-plomb de *P* de dix à onze lignes, à l'à-plomb de *Q N* de neuf à dix lignes; en *F*, auprès de la naiſſance de l'aileron de la queue, de quatre lignes & demie à cinq lignes.

Les écailles vers le dos, ont une teinte fauve; celles de deſſous les côtés ſont brillantes & argentées.

La pêche des Preſtres, Preſtras, Grados, Eperlans bâtards, ſe fait dans l'Amirauté de Breſt, avec le carreau & les haims, comme on le voit premiere Partie, ſeconde Section, *Pl. XIII*, & elle ſe pratique principalement autour des vaiſſeaux où ſe raſſemblent ces petits poiſſons. On en prend auſſi avec une eſpece de truble ou un ſac de filets à petites mailles, monté ſur un cercle rond: ces petits poiſſons dont on fait peu de cas, ſervent d'appât pour amorcer les haims; ce cercle eſt emmanché au bout d'une perche: entre les Pêcheurs qui ſont dans le bateau, les uns manient le filet, les autres le hiſſent avec une manœuvre qui paſſe dans une poulie frappée au mât du bateau.

A l'entrée de la rade de Breſt, on fait encore la pêche des Grados ou Crados avec une ſaine de vingt-cinq à trente braſſes de longueur; elle eſt leſtée de pierres diſtribuées de braſſe en braſſe ſur la ralingue du pied du filet. Un homme dans un petit bateau porte le filet au large; & quatre qui reſtent à terre,

conſervent le hâlin qui eſt amarré au canon du filet, comme on le voit *Pl. XXXVII* de la premiere Partie, ſeconde Section, & *fig.* 2 en *A*; ces opérations ſont détaillées à la page 141. Quand celui qui eſt dans le canot, a mis le filet à l'eau, ceux de terre le hâlent & prennent les Grados ou Preſtres. On trouve à la premiere Partie, ſeconde Section, nombre d'exemples de cette façon de pêcher : je dirai encore quelque choſe dans la ſuite du Preſtre de Breſt, pour faire appercevoir qu'il differe beaucoup de l'Officier de Bretagne.

§. 2. *Du Preſtra* ou *Preſtre d'Aunis.*

M. Niou, Sous-Ingénieur de la Marine, m'a envoyé de Rochefort un Preſtre d'Aunis qui differe très-peu de celui de Breſt : en voici la deſcription.

La longueur totale de *A* en *B*, *Pl. IV*, *fig.* 2, eſt de quatre pouces; de *B* au centre de l'œil, de quatre lignes & demie; de *B* au derriere des ouies, de neuf lignes; de *B* au commencement *C* du premier aileron du dos; ſeize lignes : la largeur *C D* de cet aileron à l'attache au corps, eſt de ſix lignes; de *B* au commencement *E* du ſecond aileron, deux pouces trois lignes; la largeur *E F* de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de cinq lignes; du muſeau *B* à la naiſſance *G* de l'aileron de derriere l'anus, il y a deux pouces deux lignes; du muſeau *B* à l'articulation des nageoires branchiales *H*, dix lignes; à l'articulation *K* des nageoires ventrales, un pouce trois lignes. La longueur de l'aileron de la queue *L* eſt de huit lignes.

Le ventre & les côtés ſont très-argentés; mais il y a une bande *M N* plus brillante que le reſte; le dos eſt un peu fauve, & à cette partie le bord des écailles eſt pointillé de noir.

§. 3. *Du Grados de Saint-Malo.*

J'ai dit à la troiſieme Section de la ſeconde Partie, page 480, que M. Guillot m'avoit envoyé de Saint-Malo un Grados conſervé dans l'eſprit-de-vin : je l'ai fait graver ſur la Planche XVI, *fig.* 8. Le corps eſt fort bien; mais j'ai prévenu à l'endroit cité que les ailerons avoient beaucoup ſouffert, ce qui me laiſſoit dans l'incertitude de décider, s'il avoit ſur le dos un ou deux ailerons; mais M. Guillot m'en ayant depuis fait parvenir un qui a inconteſtablement ſur le dos deux ailerons, j'ai jugé convenable de le faire graver ici, *Pl. IV*, *fig.* 3, & d'en donner une deſcription plus détaillée que celle qui ſe trouve à la troiſieme Section que je viens de citer.

La longueur totale *A B* du Grados de Saint-Malo, étoit de cinq pouces neuf lignes; de *A* en *C*, derriere les ouies, il y avoit un pouce; de *C* en *D*, à la naiſſance de l'aileron de la queue, trois pouces neuf lignes; la longueur de la nageoire de derriere les ouies depuis ſon articulation *C* juſqu'à ſon extrémité qui ſe termine fort en pointe, dix lignes.

L'articulation des nageoires *E* de deſſous le ventre, étoit à un pouce neuf lignes du muſeau; ces nageoires ſont étroites, pointues, longues de huit lignes : il a deux ailerons ſur le dos; le plus près *F* de la tête eſt à deux pouces deux lignes du muſeau; ſon étendue à l'attache au corps, eſt de ſix lignes; l'autre aileron *G* eſt à trois pouces deux lignes du muſeau; ſon étendue à l'attache au corps eſt de huit lignes.

L'aileron *H* de derriere l'anus commence preſque à l'à-plomb de celui du dos, ſon étendue à ſon attache au corps eſt de huit lignes; l'aileron de la queue depuis *D* juſqu'à *B*, eſt d'un pouce; il eſt fourchu : l'anus eſt à peu-près au milieu de la longueur totale du poiſſon; la tête depuis *A* juſqu'à *K* eſt applatie en deſſus.

Les yeux ſont grands, la prunelle d'un bleu foncé, l'iris argenté.

On n'apperçoit point de dents aux mâchoires, mais avec le doigt on ſent qu'elles ſont bordées d'aſpérités; les opercules des ouies ſont nacrés & brillants; l'extrémité des mâchoires ſupérieure & inférieure ſont brunes.

Les rayes latérales qui s'étendent depuis l'opercule des ouies juſqu'à l'aileron de la queue ſont formées par deux rangées de points qui ſemblent de petits clous d'argent très-réguliérement arrangés; en général toutes les écailles ſont nacrées & brillantes, en les regardant dans un certain ſens, ces couleurs forment des raies très-brillantes.

Pendant les mois de Février, Mars & Avril, il monte dans la Rance une prodigieuſe quantité de Grados, de Preſtres & d'Eperlans bâtards, ce qui fait une manne pour le pays, ſur-tout pendant le Carême, & dont Saint-Malo profite : on pêche ces petits poiſſons avec des ſaines épaiſſes.

§. 4. *Du Grados de la Manche, qui paroît être le Preſtre de Bretagne.*

M. le Teſtu m'ayant envoyé de Dieppe un poiſſon ſous le nom de Grados de la Manche, je l'ai fait graver, *fig.* 4, & je vais en rapporter la deſcription. Ce poiſſon eſt rond & à écailles. M. le Teſtu me marque qu'il eſt de fort petite taille; néanmoins j'en ai reçu de M. Bertin, Commiſſaire général de

la Marine, qui avoient été pris à l'embouchure de la Seine ; ils étoient au moins auſſi gros que ceux qui m'avoient été envoyés de Saint-Malo & de Breſt : effectivement, M. le Teſtu ajoute qu'ils ſe prennent avec quantité de petits poiſſons qui ſe raſſemblent dans les parcs, & qu'on pourroit bien confondre les uns avec les autres ; celui que j'ai reçu de M. le Teſtu avoit environ quatre pouces & demi de longueur, & il dit que les grands n'excedent guere cinq pouces ; la mâchoire ſupérieure étoit un peu plus longue que l'inférieure ; il y a une membrane qui s'étend de l'une à l'autre ; on apperçoit dans l'intérieur de la gueule, la langue qui n'a guere qu'une ligne & demie de long ; ſes yeux ſont ronds, la prunelle eſt noire & l'iris argenté, très-brillant ; les rayes latérales ſont d'un bleu foncé d'une ligne de largeur, qui prend ſa naiſſance au-deſſus des ouies, & elles s'étendent juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue où elles partagent la largeur du poiſſon en deux : le corps du poiſſon depuis le dos juſqu'à cette ligne, eſt de couleur olive-clair ; le ventre eſt blanc & argenté, fort brillant ; l'anus eſt placé, à peu-près, à la moitié de la longueur du poiſſon : on n'apperçoit point de dents aux mâchoires : il a deux ailerons *F*, *G* ſur le dos ; le premier *F* éloigné du derriere des opercules des ouies de ſept à huit lignes, eſt compoſé de ſix à ſept rayons ; le ſecond *G* qui eſt plus vers la queue avoit dix à douze rayons ; en outre on appercevoit ſous le ventre, derriere l'anus, un aileron aſſez ſemblable au ſecond aileron du dos.

Ce poiſſon avoit derriere les ouies deux nageoires de cinq à ſix lignes de longueur, & formées de neuf à dix rayons ; celles de deſſous la gorge, qui avoient au plus quatre lignes de longueur, étoient auſſi formées, de ſix à ſept rayons ; l'aileron de la queue étoit un peu échancré, & formé de dix-huit à vingt rayons : les membranes qui uniſſent ces rayons, ſont ſi déliées qu'on a bien de la peine à les étendre, ſans qu'elles ſe déchirent.

Si l'on diviſe ce poiſſon ſuivant ſa longueur en ſix parties égales depuis les ouies juſqu'à l'origine de la queue, le corps en forme les deux tiers ; la tête eſt d'un ſixieme de cette longueur ; la longueur des rayons de la queue eſt auſſi d'un ſixieme ; la plus grande largeur qui eſt à l'à-plomb de l'anus eſt auſſi d'un ſixieme de la longueur totale du poiſſon ; vis-à-vis les yeux, cette largeur eſt diminuée d'un tiers & de deux tiers près l'origine de l'aileron de la queue ; ſon épaiſſeur eſt à peu-près la moitié de ſa largeur verticale.

On ne fait pas beaucoup de cas de ce poiſſon pour la table.

§. 5. *Du Grados de Normandie, Eperlan bâtard*, Eperlanus marinus agreſtis.

Ce petit poiſſon, *fig.* 5, n'a jamais plus de quatre à cinq pouces de longueur ; on le nomme *Eperlan* parce qu'il reſſemble effectivement au vrai Eperlan par ſa couleur & la forme de ſa queue ; mais il eſt plus court, moins rond, & il a deux ailerons ſur le dos, au lieu que le vrai Eperlan n'en a qu'un ; c'eſt dans les mois de Septembre & Octobre qu'ils paroiſſent en plus grande quantité ; ils ne s'enſablent point comme le font quantité de petits poiſſons : ſa tête a quelque reſſemblance à celle du Hareng ; ſes écailles ſont très-minces & petites, ce qui fait que ſon corps paroît demi-tranſparent ; les mâchoires ſont à peu-près égales, néanmoins celle d'en bas eſt la plus longue ; l'œil eſt aſſez grand proportionnellement à la groſſeur du poiſſon ; le deſſus de la tête & le haut du dos ſont marqués de traits bruns, à peine viſibles ; les mâchoires ſont garnies de très-petites dents, ou plutôt d'aſpérités.

§. 6. *Du faux Eperlan de la Loire.*

Les petits poiſſons qu'on nomme mal-à-propos *Eperlans* à l'embouchure de la Loire, reſſemblent un peu à une Sardine de moyenne groſſeur, néanmoins ils ſont plus effilés & plus arrondis ; leurs écailles ſont blanches, argentées, brillantes ; ſur le dos ſont des points noirs réguliérement diſtribués ; la tête eſt allongée, de même couleur que le dos ; elle eſt tellement tranſparente, qu'en l'oppoſant au jour, on entrevoit la charpente cartilagineuſe qui la forme ; leurs yeux ſont ronds, l'iris couleur de perle, & la prunelle noire : la gueule eſt grande proportionnellement à la taille du poiſſon ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, l'une & l'autre ſont armées de dents ; le palais juſqu'au goſier eſt garni d'aſpérités, la langue même eſt rude ; on apperçoit ſur le muſeau les ouvertures des narines qui ſont doubles. Au reſte ces faux Eperlans ont, comme les Grados dont nous avons parlé, deux ailerons ſur le dos, un ſous le ventre derriere l'anus ; l'aileron de la queue fourchu, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge ; toutes formées par des rayons ſouples, & la plupart rameux. Ces poiſſons entrent au printemps dans la Loire, & c'eſt alors qu'on en prend un peu abondamment.

M. Barbotteau, Correſpondant de l'Académie, qui m'en a envoyé de Nantes, m'a marqué que leur cœur eſt rouge & anguleux ; que le ventre des femelles contient grand nombre d'œufs blancs ; que la véſicule

du fiel tient au foie qui eſt rouge ; que le ventricule eſt grand proportionnellement à la taille du poiſſon ; que la chair eſt délicate & d'aſſez bon goût, mais nullement comparable à celle du vrai Eperlan qu'on prend à l'embouchure de la Seine, & que j'ai repréſenté ſeconde Partie, ſeconde Section, Planche IV.

§. 7. *Diſcuſſion ſur les poiſſons qu'on nomme ſur les différentes Côtes* Grados.

Je viens de donner les deſſins & les deſcriptions de quelques poiſſons qui m'ont été envoyés de différents endroits, ſous la dénomination de *Grados*. Quoiqu'à conſidérer en gros ces poiſſons, ils paroiſſent d'une même eſpece, M. Guillot, d'après un examen plus aſſidu, prétend que ce ſont différents poiſſons qu'on nomme, dit-on, *Grados*, parce qu'en les maniant, on ſent une ſubſtance graſſe ſur leur corps, principalement du côté de la queue ; mais ce qui ſemble trancher la difficulté, c'eſt que les Grados qu'on pêche dans la Manche & à Breſt, ſont, dit-on, pleins d'arêtes, & ont une chair fade, ce qui fait qu'on ne les emploie que pour amorcer les haims ; au lieu que ceux qu'on prend à Cancalle, dans les Pêcheries de la riviere de Rance, à Saint Jacut, à Saint Briac, où il en remonte une multitude toute l'année, mais ſur-tout en Mars & Avril, ces poiſſons, dis-je, ont la chair ferme & très-blanche, & ont à peu-près le goût fin & délicat des Eperlans : on ne peut guere ſoupçonner que des différences auſſi marquées dépendent de la qualité des eaux.

Voyant qu'il y avoit pluſieurs façons de penſer ſur le compte des Capelans ou Preſtres de Breſt, j'ai pris le parti de m'adreſſer à mes Correſpondants pour avoir de plus grands éclairciſſements ; car les uns ont cru qu'à la grandeur près, les Capelans devoient être rangés avec les Morues ; il m'a paru que ceux-là les confondoient avec l'Officier que j'ai décrit ſeconde Partie, premiere Section, page 127, & fait graver avec les Morues ſur la Planche XXI ; mais il eſt évident qu'il ne devroit pas y avoir de confuſion à cet égard, puiſque l'Officier dont j'ai parlé à l'endroit cité, a trois ailerons ſur le dos, & deux ſous le ventre ; au lieu que tout le monde convient que le Capelan de Breſt n'a que deux ailerons ſur le dos & un ſeul derriere l'anus.

De plus, pluſieurs de mes Correſpondants, ſans dire que le Capelan de Breſt ſoit un excellent poiſſon, ne conviennent pas qu'il ſoit auſſi mépriſable qu'on me l'avoit marqué : mais M. le Roy m'ayant envoyé une deſcription fort détaillée du Preſtre de Breſt, je vais la rapporter, parce qu'elle me paroît propre à jetter quelques lumieres ſur la queſtion qui nous occupe, & qu'elle établit très-bien la différence qu'il y a entre l'Officier & le Capelan de Breſt.

§. 8. *Deſcription d'un petit poiſſon que quelques-uns appellent* Preſtra, Capelan *ou* Preſtre *à Breſt.*

Ce petit poiſſon, dit M. le Roy, qu'il ne faut pas confondre avec l'Officier, a cinq ou ſix pouces de long, & un peu moins d'un pouce de largeur ; il eſt moins large que l'Officier qui eſt repréſenté ſeconde Partie, premiere Section, Planche XXI, *fig.* 2 ; il eſt plus épais & plus rond ; il n'a que deux ailerons ſur le dos & un ſous le ventre derriere l'anus, comme on le voit à la figure premiere de la Planche IV ; car cette figure étant exacte, il m'a paru ſuperflu de faire graver un autre Preſtre de Breſt ; à l'occaſion de ce que m'a marqué M. le Roy.

Sa queue eſt aſſez large & fourchue ; il faut ajouter à cela deux nageoires branchiales & deux ſous la gorge, point de barbillons.

L'anus eſt ſitué beaucoup plus loin de la tête que dans l'Officier ; l'œil eſt moins ſaillant, la prunelle eſt noire, & l'iris argenté.

Quand ce poiſſon eſt en vie, le dos eſt brun & le ventre blanc ; de ſorte que la couleur brune, tranche ſur le blanc dans toute la longueur du poiſſon ; après la mort le brun s'éclaircit, mais il ne ſe confond pas avec le blanc ; ſon corps étant oppoſé à la lumiere paroît tranſparent, à l'exception de la ligne latérale où l'on n'aperçoit que confuſément l'arête du milieu : en général, les rayons des ailerons de la queue & des nageoires ne ſont pas ſi rapprochés les uns des autres que dans l'Officier.

Le premier aileron du dos eſt preſque à une diſtance égale de la tête & de la queue, comme on le voit, *fig.* 1, *Pl. IV* ; il eſt formé de ſept rayons ; le ſecond aileron eſt à ſept ou huit lignes du premier vers l'arriere, il eſt un peu plus étendu & ſes rayons ſont plus longs.

L'aileron ſous le ventre *N* eſt preſque à l'à-plomb du ſecond aileron *Q* du dos.

Les nageoires branchiales *D* ont ſix lignes de longueur ; celles du ventre *M* ſont plus petites, mais elles ſont un peu plus étendues que les mêmes nageoires de l'Officier : la mâchoire inférieure ne déborde point la ſupérieure : le Preſtre a, ainſi que l'Officier, au fond du palais des éminences hériſſées d'aſpérités. On remarque que le foie du Preſtre eſt plus pâle que celui de l'Officier, & d'une forme différente ; il recouvre l'eſtomach, mais

mais il s'étend plus à droite qu'à gauche, ne formant pas deux lobes longs & menus, comme dans le Lieu, le Merlan, l'Officier, &c.

La veſſie à air eſt formée par une membrane tranſparente & ſi mince que le moindre effort la déchire; le péritoine eſt noir; les écailles paroiſſent plus grandes que celles de l'Officier : il eſt à propos de faire remarquer que ce poiſſon, quand il eſt en vie, a ſur la tête deux petites taches rouges aſſez agréables; ſa chair ne ſe leve point par écailles comme celle de l'Officier, mais par filets, & elle eſt d'aſſez bon goût. Il y a encore d'autres petits poiſſons auxquels on donne différents noms dans les Ports, & qui y ſont connus ſous celui de Grados.

M. le Teſtu m'écrit de Dieppe que le Preſtra de Breſt eſt le même poiſſon qu'on nomme *Crados* ou *Grados* à Dieppe, & que ce poiſſon n'eſt pas recherché, ce qui revient à ce qu'a dit M. le Roy.

On nomme *Gradeau* ou *Grados* à la Hougue, un petit poiſſon qu'on prend avec les Lançons, ſur-tout lorſqu'on les pêche avec le ſavre. On peut conſulter ce que nous avons dit du ſavre, premiere Partie, ſeconde Section, page 39, & à la troiſieme Section, page 20 : on donne encore ce nom à une nappe de filet qui a au milieu une manche de toile dont l'ouverture a environ trois braſſes de circonférence, & dont la profondeur eſt de quinze à vingt pieds : ce filet eſt, à proprement parler, l'aiſſaugue de la Méditerranée; on le traîne comme une ſaine, & quand il ne gratte point le fond, on ne prend que des Lançons & des Grados. Quand on tire ce filet à terre, & que les ailes ſont tendues ſur le rivage, on bat l'eau avec des perches pour effaroucher le poiſſon & l'engager à entrer dans la manche : les Pêcheurs ſe ſervent de ce poiſſon pour amorcer leurs haims, ſur-tout lorſqu'ils ſe propoſent de prendre des Rayes & des Turbots; néanmoins, ils aſſurent qu'étant frits, ils ſont aſſez bons à manger.

§. 9. *Du Roſeret de Caen.*

M. Viger, m'a envoyé de Caen un petit poiſſon, *fig.* 7, *Pl. IV*, qu'on y nomme *Roſeret*; on ne peut pas le confondre avec la Blanche franche ou bâtarde dont j'ai parlé à la fin de la troiſieme Section de la ſeconde Partie, puiſque je n'ai apperçu qu'un aileron ſur le dos des Blanches, au lieu que le *Roſeret* de Caen en a deux : néanmoins le Roſeret eſt tout blanc, & ſa chair eſt ſi tranſparente qu'on apperçoit la grande arête dans toute ſa longueur. Il eſt vrai qu'elle eſt brune & aſſez groſſe, proportionnellement à la taille du poiſſon. Au reſte, il a, comme ceux dont nous nous occupons, deux ailerons ſur le dos aſſez éloignés l'un de l'autre; un ſous le ventre entre l'anus, qui eſt placé à peu-près à la moitié de la longueur du poiſſon, & la naiſſance de l'aileron de la queue qui eſt fourchu, ſur lequel on apperçoit de chaque côté deux petits points noirs.

Les écailles de ce poiſſon ſont petites, néanmoins épaiſſes, ce qui les rend ſenſibles; les yeux ſont grands & parfaitement ronds, les mâchoires ſont garnies de dents extrêment fines qu'on ſent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en bas eſt un peu plus longue que la ſupérieure; enfin la langue eſt pointue.

Le goût de ce petit poiſſon eſt agréable : on le mange frit & en matelotte. Il me paroît avoir beaucoup de reſſemblance avec le Preſtre de Breſt; ſeulement les écailles du Preſtre ſont de couleur fauve ſur le dos, très-brillantes ſur les côtés; vers le dos, le bord des écailles paroît pointillé de noir.

§. 10. *Des fauſſes Sardines d'auprès S. Jean-de-Luz & de S. Malo.*

Depuis la page 470 juſqu'à 481 de la quatrieme Section, j'ai fait une aſſez ample énumération des petits poiſſons qui ont quelques rapports aux Harengs & aux Sardines.

J'ai dit d'après M. de la Courtaudiere, que ſur la côte d'Ondarroa ou d'Hondara, à dix ou douze lieues de S. Jean-de-Luz, les Pêcheurs prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet des milliers de fauſſes Sardines; je crois devoir rapporter à cette occaſion que M. Guillot m'a écrit de Saint-Malo qu'on prend dans les environs une multitude immenſe de petits poiſſons qui ont aſſez la forme de la Sardine ſans en avoir le goût, & qu'on nomme *Sardines bâtardes* ou *Harengues* : je ne rapporte ceci qu'hiſtoriquement, car je ne puis me rappeller ſi ces poiſſons avoient un ou deux ailerons ſur le dos.

§. 11. *Du Jol de Languedoc.*

On prend en Languedoc un très-petit poiſſon, *fig.* 6, qui a deux ailerons ſur le dos; on le nomme *Jol* : je ſoupçonne que c'eſt le même qu'on nomme *Safre* ou *Sanfre*.

§. 12. *Du Sauclet.*

Le Sauclet ou Siego, *fig.* 8, eſt un petit poiſſon menu, allongé, & qui a le muſeau pointu : comme il a deux ailerons ſur le dos, je ſuis ſurpris que Rondelet l'ait

confondu avec le Melet qui n'en a qu'un, & qui, relativement à ſa taille, n'a pas la forme auſſi allongée.

§. 13. *Du Huceau*, ou *Luſteau en Poitou & Aunis.*

On donne ces noms à un poiſſon rond, dont les uns n'ont que ſix pouces de longueur, & d'autres plus d'un pied & demi: ſes écailles ſont petites, minces, noirâtres ſur le dos, & griſes ſous le ventre; ſa tête eſt aſſez groſſe, ſa gueule grande, garnie de quelques dents; il a deux nageoires derriere les ouies, deux plus petites ſous la gorge, un petit aileron derriere l'anus; ſur le dos un petit aileron derriere la tête, & enſuite un grand qui s'étend preſque juſqu'à l'aileron de la queue qui eſt un peu fendu.

§. 14. *De la Buhotte de Caen*, ou *Tout-nud d'Aunis.*

J'ai dit quelque choſe de ce petit poiſſon à la troiſieme Section de la ſeconde Partie, page 476, & j'ai prévenu que j'en parlerois dans la Section où il s'agiroit des poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos.

M. Viger m'a envoyé un petit poiſſon qu'on nomme *Buhotte* aux environs de Caen, & j'ai reçu ce même petit poiſſon d'Aunis, où on le nomme *Tout-nud*; il avoit trois pouces trois lignes de longueur totale *A B*, *Pl. III*, *fig.* 3; ſa tête proportionnellement à ſa petiteſſe, étoit aſſez groſſe; & la longueur de la tête *C* étoit de huit lignes; les yeux *E* étoient un peu élevés ſur la tête & à trois lignes du muſeau; la prunelle noire & petite ſembloit un grain de veſce; ſur le dos étoient deux petits ailerons *K*, *L*, un autre derriere l'anus en *H*; l'aileron de la queue *I* étoit très-peu fourchu. Tous ces ailerons ſont formés par des nervures très-déliées & unies par des membranes ſi minces qu'en les étendant il eſt bien difficile de prévenir qu'elles ne ſe déchirent, alors les nervures ſemblent des poils.

Les articulations des nageoires de derriere les ouies, ſont un peu engagées ſous les opercules; en *F*, ſous le ventre, ſont des nageoires qui paroiſſent n'être que des poils, & l'aileron de la queue ſemble un pinceau; cet aileron eſt marqué de quelques traits qui ont une direction preſque tranſverſale. Pour appercevoir les ailerons du dos *K*, *L*, il faut relever les rayons avec une fine aiguille.

On ne remarque point d'écailles ſur le corps, néanmoins avec une louppe ou découvre des raies qui ſe croiſent & de petits points bruns.

L'épaiſſeur verticale de ce poiſſon, eſt de ſix lignes vers *C*, de cinq en *F*, & de trois lignes & demie en *I*; ſes mâchoires ſont garnies de dents: on dit qu'il eſt très vorace; qu'il avale les petites chevrettes qui ayant la vie très-dure, le font mourir. Au reſte, il eſt aſſez bon à manger, & on le prend pêle-mêle avec d'autres petits poiſſons de ſa taille.

Les Anguilles & les Congres en détruiſent beaucoup.

CHAPITRE III.

Additions & Corrections relatives aux Sections qui ont été publiées.

§. 1. *Sur un pteit Poiſſon nommé* Cabot.

On ſait qu'il eſt d'uſage dans les Hiſtoires des Poiſſons de donner l'épithete de *Cabot* à ceux qui ont la tête plus groſſe que les autres du même genre ; c'eſt dans ce ſens qu'on a nommé, comme nous l'avons dit, page 146, une eſpece de Mulet *Cabot* : mais nous avons parlé à la page 123, cinquieme Section de la ſeconde Partie, d'un très-petit poiſſon qu'on a ſpécialement nommé *Chabot* ou *Cabot*, en Italie *Capito*, parce qu'il a, proportionnellement à la petiteſſe de ſon corps, une fort groſſe tête ; on le voit gravé au bas de la Planche XI. Je ne répéterai point ici ce que j'ai dit de ce petit poiſſon, mais je conviens que j'ai dit trop généralement qu'il n'avoit qu'un aileron ſur le dos ; car j'en ai ſoigneuſement examiné de pêchés dans la Seine qui en ont deux exactement comme celui qui eſt gravé ſur la Planche XI de la cinquieme Section.

Il eſt vrai que Rondelet fait mention de deux différents poiſſons qui ont une forme très-approchante du Cabot que nous avons fait graver, un qui eſt d'eau douce, qu'on trouve page 147 de la ſeconde Partie de ſon ouvrage, qu'il dit qu'on nomme en France *Chabot*, en Languedoc *Tête d'âne*, en latin, ſuivant Gaze, *Cottus*.

Rondelet parle en outre, page 179 de la premiere Partie de ſon ouvrage d'un poiſſon de forme aſſez ſemblable, qu'il dit être de haute mer, il le nomme *Belenne* ; il ajoute qu'on l'appelle *Gravan* à Toulon, & que Gaze le nomme en latin *Cothus*

Suivant Rondelet, le Chabot d'eau douce qui ſe trouve en quantité dans les eaux vives, & qui ſe retire volontiers ſous les pierres, eſt un fort petit poiſſon qui a une groſſe tête & une grande gueule, ſuivant lui, dénuée de dents ; mais j'ai bien vérifié à ceux que j'ai examinés, & qui avoient été pêchés dans la Seine, que les levres ſont garnies de fort petites dents très-pointues. Je conviens avec Rondelet que les yeux ſont fort élevés ſur la tête & tournés vers le ciel, ce qui fait que quelques-uns ont voulu le ranger avec les *Uranoſcopus* : il a deux grandes nageoires derriere les ouies, & deux petites ſous la gorge. Il ajoute qu'il n'a qu'un grand aileron ſur le dos : ceux que j'ai examinés en avoient deux, comme on les voit repréſentés ſur la Planche XI. Il eſt vrai que comme ces ailerons qui ſont fort déliés, ſe logent dans une grande gouttiere que ces poiſſons ont ſur le dos, il n'eſt pas poſſible de les appercevoir aux poiſſons un peu deſſéchés ; mais on les voit très-diſtinctement à ceux qui nagent dans l'eau, ou qu'on examine ſitôt après qu'ils en ſont tirés.

A l'égard du Chabot que Rondelet nomme *Belenne*, & qu'il dit être marin, il décide expreſſément qu'il a deux ailerons ſur le dos ; ainſi il reſſemble beaucoup au Cabot que j'ai fait graver ſur la Planche XI, & que je crois avoir été deſſiné ſur un de ces poiſſons apporté des bords de la mer ; ſi cela eſt, je ſuis d'accord avec Rondelet pour les Cabots de la mer, puiſque nous penſons l'un & l'autre qu'ils ont deux ailerons ; mais il n'en eſt pas de même pour les Cabots d'eau douce, puiſque Rondelet dit qu'ils n'ont qu'un aileron, & je ſuis certain que les Cabots que j'ai fait pêcher dans la Seine en avoient deux.

§. 2. *De deux petits Poiſſons nommés en Provence* la Melette & le Melet.

J'ai parlé aſſez amplement de la Melette à la troiſieme Section de la ſeconde Partie, page 468 & ſuivantes ; je l'ai fait graver ſur la Planche XVI, *fig.* 6, & j'ai détaillé la maniere de la pêcher, à la figure premiere de la Planche XX. On peut auſſi conſulter ce que j'ai dit aux Additions, page 545, à la fin de cette troiſieme Section. J'ai été déterminé à parler à cet endroit de la Melette, parce qu'elle fait un fort bon manger, bien ſupérieur au Melet : ainſi je n'ai préſentement qu'à ajouter quelques circonſtances à ce que j'ai dit de la Melette aux endroits cités ; mais j'aurai à parler amplement du Melet. Une des principales Additions à l'égard de la Melette, c'eſt qu'au bout du muſeau, l'extrémité des mâchoires tant ſupérieure qu'inférieure, eſt marquée

d'une tache noire, & qu'à la ſupérieure qui eſt moins longue que l'inférieure, outre cette tache, il y a une marque noire qui, quand on regarde ce poiſſon de face, repréſente aſſez bien une fleur-de-lys, à laquelle on attribue le privilége qu'a ce poiſſon de ne point payer de droits; mais probablement cette exemption vient plutôt de ce qu'il eſt très-petit & qu'il ne fait point une branche de commerce. Le deſſus de la tête vers *C*, *fig.* 4, *Pl. III*, eſt applati & forme comme une eſpece d'écuſſon ovale, bordé d'un petit filet: au milieu de cet écuſſon, on apperçoit une petite éminence longuette, figurée en navette, & en différents endroits quelques taches noires: à celui que j'ai ſous les yeux, on voit çà & là quelques grandes écailles très-brillantes qui ſemblent de l'argent bruni. Je ſoupçonne que tout le corps en étoit couvert au ſortir de l'eau, & qu'il n'en étoit reſté que quelques-unes, d'autant qu'en ayant détaché avec la pointe d'une épingle, j'ai remarqué que la peau que je découvrois étoit préciſément ſemblable à celle du reſte du poiſſon.

J'ai dit à l'endroit cité de la troiſieme Section, que je ne parlois point d'un autre petit poiſſon beaucoup moins eſtimé pour la table, qu'on nomme le *Melet*, parce qu'on m'avoit marqué qu'il avoit deux ailerons ſur le dos, ce qui ne convenoit point aux poiſſons dont je traitois dans cette Section; mais M. de Pradine, ancien Intendant de Corſe, m'en ayant envoyé un bien conſervé dans de l'eau-de-vie, je me ſuis aſſuré que le Melet n'a, ainſi que la Melette, qu'un ſeul aileron ſur le dos, ce qui m'engage, pour rectifier l'erreur qu'on trouve à l'endroit cité, à donner ici la deſcription de ce poiſſon, & à le faire graver ſur la Planche III, *fig.* 5.

Le Melet que je décris a quatre pouces une ligne de longueur totale, ou de *A* en *B*; depuis l'extrémité de la mâchoire ſupérieure *A*, juſqu'au centre *C* de l'œil, il y a quatre lignes, & dix lignes juſqu'au derriere des ouies *D*.

L'ouverture de la gueule qui eſt fort grande, eſt de huit lignes: on ſent avec le doigt quelques aſpérités au bord des mâchoires: on voit dans l'intérieur de la gueule, la langue *M* qui eſt grande & d'une forme très-ſinguliere, car le milieu eſt formé par une eſpece de cartilage qui prend ſa naiſſance au goſier, & s'étend juſqu'à la pointe de la langue: les bords de ce cartilage ſont garnis de deux rangs de filets détachés les uns des autres, & comme on le voit dans la figure, très-ſerrés les uns contre les autres: les filets du rang le plus près du fond de la mâchoire inférieure ſont une fois plus longs que ceux du rang plus élevé: cette ſtructure de la langue, me ſemble particuliere à cette eſpece de poiſſon, du moins je n'en connois point d'autre qui lui reſſemble. A l'extrémité des mâchoires ſupérieure & inférieure, on apperçoit, comme à la Melette, des taches noires & une petite éminence, ſur-tout au bout de la mâchoire ſupérieure laquelle forme comme une fleur-de-lys. Le deſſus de la tête vers *C* eſt applati, & forme, ainſi qu'à la Melette, une eſpece d'écuſſon, au milieu duquel il y a une petite éminence de forme longue.

Du muſeau *A* au commencement de l'aileron du dos *E* on compte un pouce neuf lignes: l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps eſt de ſix lignes; le plus long rayon qui eſt du côté de la tête eſt de cinq à ſix lignes; du bout du muſeau *A* à la naiſſance *F* de l'aileron de la queue, il y a trois pouces cinq à ſix lignes; l'aileron de la queue *B* eſt fourchu, le plus long rayon eſt de neuf lignes.

De l'extrémité *L* de la mâchoire inférieure à l'anus *G*, il y a deux pouces trois lignes; immédiatement derriere cet anus eſt l'aileron du ventre qui a ſept lignes d'étendue à ſon attache au corps.

L'articulation des nageoires de derriere les ouies *H*, eſt à onze lignes de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure; les articulations des petites nageoires du ventre *K*, ſont à un pouce neuf lignes de la mâchoire ſupérieure.

La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux *C* eſt de cinq lignes; à l'à-plomb de *D* de ſix lignes; à l'à-plomb de *G*, à peu-près la même, & à l'à-plomb de *F*, de trois lignes & demie. Le deſſus du dos eſt brun, terminé par une ligne très-noire; tout le reſte du corps eſt couvert, ainſi que la Melette, de très-larges écailles brillantes comme de l'argent bruni, & qu'on a bien de la peine à diſtinguer les unes des autres; il faut pour cela les ſoulever avec la pointe d'une aiguille, & deſſous on apperçoit la peau qui eſt argentée. Il n'y a que le peuple qui faſſe uſage de ce poiſſon.

EXPLICATION

EXPLICATION DES PLANCHES
ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la ſixieme Section de la Seconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

Fig. 1, la Vive, Araignée de mer, *Draco marinus.*

Fig. 2, petite Vive, *Araneola*, appellée par quelques-uns *Bodereau*, *Bois-de-Roc*, ou *Boulerot.*

Fig. 3, Maigre *ou* Poiſſon Royal.

Comme le poiſſon qu'on nomme *Negre*, *Umbre*, *Umbrine*, *Daine*, reſſemble beaucoup au Maigre, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver, & qu'il ſuffiſoit pour le faire connoître d'expliquer dans le diſcours en quoi ces poiſſons different l'un de l'autre.

PLANCHE II.

J'ai repréſenté ſur cette Planche, *fig.* 1, un poiſſon fort bien deſſiné qu'on m'a annoncé pour être une Araignée de mer *ou* une Vive du Levant.

La Figure 2 repréſente un poiſſon qu'on nomme *Bar* aux Sables d'Olonne, *Loubine* à Noirmoutier, *Loup* à Tréguier, à Lannion & en beaucoup d'autres endroits; *Dreligny* en Provence, *Brigne* dans la Gironde.

A la grandeur près, ce poiſſon reſſemble beaucoup au Maigre.

La Figure 3 repréſente un poiſſon du nombre des Muges, qu'on nomme *Mulet*, Mullus.

PLANCHE III.

Fig. 1, le Surmulet *ou* Rouget-Barbet, *Mullus-Barbatus.*

Fig. 2, petit Surmulet dont on trouve une grande quantité dans certains parages.

Fig. 3, Buhotte *ou* Tout-nud, petit poiſſon qui n'a point d'écailles ſenſibles.

Fig. 4, la Melette.

Fig. 5, le Melet; la lettre *M* indique ſa langue.

PLANCHE IV.

Fig. 1, le Preſtre *ou* Preſtra de Breſt.
Fig. 2, le Preſtre d'Aunis.
Fig. 3, le Grados de Saint-Malo.
Fig. 4, le Grados de la Manche.
Fig. 5, Eperlan bâtard *dit* Grados.
Fig. 6, le Jol.
Fig. 7, la Buhotte de Caen.
Fig. 8, le Sauclet.

PLANCHE V.

Fig. 1. Deſſéchement des Mulets au Bréſil.

Fig. 2, Deſcription des filets pour la pêche des Mulets à la Sautade, telle qu'elle ſe pratique dans la Bouſigue de l'Amirauté de Cette.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux Endroits dont il eſt fait mention dans cette ſixieme Section.

A

Abbeville, Ville de la baſſe Picardie, au Comté de Ponthieu, dont elle eſt la Capitale, ſur la riviere de Somme, qui, au moyen du flux & du reflux, peut porter de groſſes barques, ce qui la rend aſſez marchande, 150.

Agde. Ville du bas Languedoc, ſur la riviere d'Eraut, à une demie-lieue de l'endroit où elle ſe jette dans le Golfe de Lion, à quatre lieues de Beziers, & à peu de diſtance du Canal de Languedoc, 147.

Albano. (lac d') Lac d'Italie dans la Campagne de Rome, ſur lequel eſt ſituée la ville du même nom, près de Caſtel-Gandolfo, *ibid.*

Audierne. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Aunis. Petit pays & Gouvernement militaire de Province, à l'extrémité du bas Poitou vers la mer. Il eſt très-fertile, très-peuplé, & abonde en ſalines, 148.

B

Barfleur. Bourg & petit Port de mer du Cotentin, dans la baſſe Normandie, ſur le bord de la mer, à deux lieues Nord de la Hogue, 149.

Bayeux. Ville de baſſe Normandie, Capitale du Beſſin proprement dit, ſituée ſur la rive gauche de la riviere d'Aure, à un quart de lieue de la rive droite de celle de Drome : elle eſt à deux lieues de la mer, 150.

Benoît, (riviere de S.) ou paſſage du Lay en Poitou, avec un bourg & un port dans l'Amirauté des Sables d'Olonne, 138.

Biſcaye. (mer de) On appelle ainſi la partie de l'Océan qui lave la côte ſeptentrionale de l'Eſpagne, depuis Fontarabie juſqu'au Cap Finiſterre, *ibid.*

Bordeaux. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Bréſil. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Breſt. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Briac (S.) Bourg & paroiſſe de baſſe Bretagne dans la partie occidentale de l'Amirauté de Saint-Malo, 154.

Buch. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

C

Cancalle. Bourg & petit port de mer de la haute Bretagne, à trois lieues au levant de Saint-Malo, où il ſe fait une grande pêcherie d'huîtres, 154.

Carentan. Ville du Cotentin dans la baſſe Normandie, à trois lieues de la mer, avec un Château & un pont ſur la riviere d'Ouve; elle eſt à peu de diſtance du grand Vay, 150.

Châteaulin. Petite Ville de France en baſſe Bretagne, au Diocèſe de Quimper, ſur la riviere d'Aon, qui ſe rend à peu de diſtance de-là dans la Baie de Breſt.

Cherbourg. Ville du Cotentin dans la baſſe Normandie, avec un petit Port, 150.

Concarneau. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Conquet. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

D

Dieppe. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Douarnenez. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

G

Grand-camp. Village du Beſſin propre, dans la baſſe Normandie, ſur la mer, à deux lieues d'Iſigny, ſix de Bayeux. On pêche de bonnes Soles le long de ſes côtes, 150.

H

Hogue. (la) Cap & petit Fort du Cotentin, dans la baſſe Normandie, à deux lieues de Barfleur, cinq de Valognes & quatre de Cherbourg, avec une grande Baie où les vaiſſeaux qui naviguent dans la Manche peuvent ſe mettre à l'abri, & même qui peut recevoir des flottes entieres, 149.

I

Iſigny. Gros Bourg de la baſſe Normandie, au Beſſin proprement dit, ſur la rive gauche de la riviere d'Aure à deux lieues de Carentan, avec un petit port formé par la riviere & une rade foraine éloignée du port d'environ trois lieues, 149.

Jacut. (S.) Bourg & paroiſſe de la Baſſe Bretagne dans l'Amirauté de Saint-Malo, dont il n'eſt diſtant que de trois lieues. Il eſt auſſi connu ſous le nom de Notre-Dame de Landt-Ouart. 154.

Jonville. Hameau de baſſe Normandie dans l'Amirauté de Barfleur, à l'embouchure de la riviere de Ceres. 159.

Juda. Petit Royaume d'Afrique, à l'Occident de celui de Benin, dans la Guinée méridionale, où les François & les Anglois vont commercer, & où ils ont quelques Forts, 149.

L

Loire. Voyez ſeconde Partie, ſeconde Section. *Notice géographique.*

M

Malo. (S.) Ville Epiſcopale & Port de mer de la haute Bretagne ſeptentrionale, dont l'entrée eſt difficile à cauſe des rochers qui s'y trouvent, où il ſe fait un très-grand commerce, & beaucoup d'armements pour la pêche de la Morue, 152.

Manche. On appelle ainſi cette partie de mer qui ſe trouve reſſerrée entre l'Angleterre au Nord, & la France à l'Orient & au Midi, & qui s'étend depuis l'extrémité occidentale de la province de Cornouailles en Angleterre, juſqu'à l'Iſle d'Oueſſant au couchant de la Bretagne, & depuis le Port de la Rie en Angleterre, à Ambleteuſe en France. Ce qui eſt au Nord eſt le détroit, & s'appelle le Pas-de-Calais, & ſe joint avec la mer d'Allemagne, 152.

Marcou. (S.) Village de baſſe Normandie dans l'Amirauté de la Hogue, 149.

Marennes. Petite Ville de France dans la baſſe Saintonge, entre l'embouchure de la riviere de Seudre & le Havre de Brouage, fort renommée pour les excellentes huîtres vertes qu'on y fait parquer, & par ſon commerce de ſel, 150.

N

Noyelle. Village de Picardie dans l'Amirauté d'Abbeville, ſur la riviere de Somme, à quelques lieues de la mer, 150.

P

Palais. (S.) Village & petit Port de mer de Poitou, dans l'Amirauté de Marennes, à peu de diſtance de la Ville de Royan, à l'embouchure de la Gironde. 138.

Port en Beſſin. Bourg de France en baſſe Normandie, à deux lieues de Bayeux, avec un petit Port & un phare pour les Vaiſſeaux, 150.

R

Rance. Riviere de la Bretagne ſeptentrionale qui prend ſa ſource dans le Diocèſe de Saint Brieux entre Clouneuf & Saint Gouenno, à quelques lieues de Montcontour, paſſe à Lanrelas, à Guité, à Calorguen dans le Diocèſe de Saint-Malo, à Dinan, & ſe jette dans la mer à Saint-Malo dont elle forme le Port, 152.

Ré. (Iſle de) Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

Rochefort. Voyez ſeconde Partie, troiſieme Section. *Notice géographique.*

S

Sables d'Olonne. Ville de bas Poitou, ſur les bords de l'Océan, avec un petit Port très-commode; ce qui y attire aſſez de commerce. On y pêche beaucoup de Sardines, & il s'y vend quantité de Morues, 150.

Sienne. Petite riviere de baſſe Normandie, au Diocèſe de Coutances; elle prend ſa ſource dans la forêt de S. Sever, & ſe jette dans la mer, entre le Port d'Agon & celui de Regneville, après un cours de douze à quinze lieues. On pêche fréquemment du Saumon dans cette riviere, près de Montchâton, *ibid.*

Soule. Petite riviere de baſſe Normandie, au Diocèſe de Coutances. Elle prend ſa ſource auprès de Montabot, & elle ſe joint à la Sienne auprès du Pont de la Roque, après ſix ou ſept lieues de cours: elle eſt fort poiſſonneuſe, 150.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS DES POISSONS dont il eſt parlé dans cette ſixieme Section; avec leurs ſynonymes.

A

ARAIGNÉE. Voyez *Vive*, 134.
——— de mer. Voy. *Vive*, 135.
Aranea Græcorum recentiorum. Voyez *Vive du Levant*, 135.
Araneola. Voy. *Vive*, *Ibid.*
Araneus. Voy. *Vive*, 134.
Azellus. Voy. *Merlu*, 133.
——— longus. Voy. *Lingue*, 133.

B

Bar. 141.
Barbarin. Voy. *Surmulet*, 148.
Barbeau de mer. Voy. *Surmulet.* Ibid.
Belenne. 156.
Bodereau. Voy. *Vive.* 135.
Bois-de-roc. Voy. *Vive.* Ibid.
Borruga. 136.
Boulerot. Voy. *Vive.* 135.
Brigne. Voy. *Bar.* 141.
Buhotte de Caen. 156.

C

Cabot. Voy. *Muge.* 141, 146, 156, 157.
Capelan. Voy. *Preſtra.* 151, 154.
Capito. Voy. *Cabot.* 157.
Chabot. Voy. *Cabot.* ibid.
Corracoins. 150.
Corvulus. Voy. *Muge noir, Negre.* 139, 146, 147.
Cottus. Voy. *Cabot.* 157.
Cothus. Voy. *Cabot.* Ibid.
Grados. Voy. *Preſtra.* 154, 155.

D

Daine. Voy. *Maigre, Negre*, 136, 137, 139.
Dracæna. Voy. *Vive du Levant.* 135.
Draco. Voy. *Vive du Levant*, Ibid.

Draco marinus. Voy. *Vive*. 134.
Dreligny. Voy. *Bar*, 141.

E

Eperlan bâtard. Voy. *Grados de Normandie*. 153.
Eperlanus Marinus agreſtis. Voy. *Grados de Normandie*. 153.

F

Faucon de mer. Voy. *Muge volant*. 147.

G

Gadus dorſo dypterigio. Voy. *Merlu*. 133.
—— ore cirrato. Voy. *Grand Lingue*. Ibid.
Gradeau. Voy. *Preſtra*. 154, 155.
Grados. 151, 152, 153, 155.
—— *de Saint-Malo*. 152.
—— *de la Manche*. Ibid.
—— *de Normandie*. 153.
Gravan. Voy. *Cabot*. 157.

H

Haut-Bar. Voy. *Bar*. 141.
Huceau. 156.

J

Jol de Languedoc. 155.

L

Labrus. Voy. *Chaluc*. 147.
Latus. Voy. *Maigre*, *Negre*. 136, 137, 139.
Lienne. Voy. *Muge noir*. 146, 147.
Lingue, (*Grand*) 131, 133.
Loubine. Voy. *Bar*. 141.
—— *mouchetée*. Voy. *Thyourre*. 143.
Loup. Voyez *Bar*. 141.
—— *tacheté*. Voy. *Thyourre*. 143.
Lubine. Voy. *Bar*. 141.
Luſteau. Voy. *Huceau*, 156.
Lutarii. Voy. *Surmulet*. 148.

M

Maigre. 136, 137.
Maigreau. Voy. *Maigre*. 137, 138.
Maxon. Voy. *Muge*. 141, 147.
Melet. 157.
Melette. Ibid.
Merlu. 133.
Merlutius. Voy. *Merlu*. Ibid.
Meuille. Voy. *Mulet*. 143.
—— *blanc*. 147.
—— *noir*. Ibid.
Morude. Voy. *Surmulet*. 148.
Muge. 141.
—— *noir*. 141, 146.
—— *de riviere*. 146.
Muge volant. 141, 147.
Mugil. 141, 143.
Mugo. Voy. *Maxon*. 147.
Mulet. 143.
—— *barbet*. Voy. *Surmulet*. 148.
—— *du Bréſil*. 147.
—— *vrai*. 141, 143.
Mulier, 147.
Mullus. 143.
—— Barbatus. Voy. *Surmulet*. 148.
—— Braſilienſis, 147.
Murle. 150.

N

Negre. 139.

P

Peys-Rey. Voy. *Maigre*. 137.
Poiſſon Royal. Voy. *Maigre*. 136, 137.
Preſtra de Breſt. Voy. *Preſtre*. 151, 152, 154.
Preſtre, 151, 152, 154.

R

Roſeret de Caen. 155.
Rouget-Barbet. Voy. *Surmulet*. 148.
Rouillon. 147.

S

Saccarailla blanc. Voy. *Vive*. 135.
Safre. Voy. *Jol*. 155.
Same. Voy. *Muge*. 141, 146.
Sanfre. Voy. *Jol*. 155.
Sardine (*fauſſe*) 155.
Sauclet. 155.
Sauteur. Voy. *Mulet*. 143, 144.
Schnot-Fish. Voy. *Cabot*. 146.
Seffer. Voy. *Maigre*. 136.
Siego. Voy. *Sauclet*. 155.
Surmulet. 148.

T

Tête d'âne. Voy. *Cabot*. 157.
Thyourre de Bayonne. Voy. *Bar*. 142.
Tout-nud. Voy. *Buhotte*. 156.
Trachinus Draco. Voy. *Vive*. 134.
Trigla. Voy. *Surmulet*. 148.

U

Umbra marina. Voy. *Negre*. 139.
Umbre. Voy. *Maigre*. 136, 139.
—— *de mer*. 136.
Umbrine. Voy. *Negre*. 139.
Umbrino. Voy. *Maigre*. 136.
Uranoſcopus. Voy. *Vive*. 134, *Cabot*. 157.
Vaugeron. Voy. *Mulet*. 147.
Vergadelle. Voy. *Chalut*. 147.
Vive. 134.
—— du Levant. 135.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES

Contenus dans la ſixieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

INTRODUCTION, page 131

CHAPITRE I. *Des Poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos, dont un petit & l'autre fort grand*, 133

ARTICLE I. *Du Merlu*, Ibid.

ARTICLE II. *Du grand Lingue*, Ibid.

ARTICLE III. *De la Vive*, 134

§. 1. D'une petite eſpece de Vive *ou* Araignée de mer, *Araneola*, qu'on nomme *Bodereau* ou *Bois-de-Roc*, qui me paroît confiner à la famille des poiſſons que Rondelet nomme *Boulerot*, 135

§. 2. De la Vive du Levant, *Draco* ſive *Dracæna*; Araignée de mer, *Aranea Græcorum recentiorum*. Ibid.

§. 3. D'un poiſſon très-approchant de la Vive, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz, *Saccarailla blanc*, Ibid.

ARTICLE IV. *Suite des poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit; de ce nombre ſont le Maigre* ou *Poiſſon Royal*, *& les Umbres*, *Daines*, *&c.* 136

Réflexions générales ſur les Poiſſons dont il s'agira dans cet Article, Ibid.

§. 1. Du Maigre, Daine; en Languedoc *Peis-Rey* ou *Poiſſon Royal*, 137

ARTICLE V. *Du Poiſſon nommé Negre*, *Umbre*, *Umbrine*, *Daine*, 139

CHAPITRE II. *Des Muges* ou *Mugils*. 141

Idée générale de ce qui eſt compris dans ce Chapitre, Ibid.

ARTICLE I. *Du Bar*, *Loup* ou *Lubine*, Ibid.

§. 1. Du Thyourre de Bayonne, 142

ARTICLE II. *Des Mulets*, 143

§. 1. Du Mulet *ou* Meuille de Poitou, *Ibid.*

§. 1. *bis.* Du Cabot, 146

§. 2. Du Same, *Ibid.*

§. 3. Du Muge noir que je crois être le *Corvulus*, *Ibid.*

§. 4. Du Maxon. 147.

§. 5. Du Chaluc, *Ibid.*

§. 6. Du Mulier, *Ibid.*

§. 7. Du Vaugeron, *Ibid.*

§. 8. Du Mulet du Bréſil, *Mullus Braſilienſis*, *Ibid.*

§. 9. Du Rouillon, *Ibid.*

§. 10. Du Muge volant, 147

ARTICLE III. *Du Surmulet*, *Rouget-Barbet*, Mullus-Barbatus; *en Aunis & à Bordeaux* Barbeau de mer, *ou* Barbarin, &c. 148

ARTICLE IV. *De pluſieurs choſes relatives aux Mulets*, *aux Bars*, *&c.* 150

§. 1. Bayeux & Port en Beſſin, *Ibid.*

§. 2. Cherbourg, *Ibid.*

§. 3. Grand-Camp, *Ibid.*

§. 4. Carentan, *Ibid.*

§. 5. Marennes, *Ibid.*

§. 6. Abbeville, *Ibid.*

§. 7. Sables d'Olonne, *Ibid.*

§. 8. Bayonne, *Ibid.*

ARTICLE V. *De pluſieurs petits Poiſſons qui ayant deux ailerons ſur le dos, doivent être compris dans la préſente Section*, 151

§. 1. du Preſtre *ou* Preſtra de Breſt, *Ibid.*

§. 2. Du Preſtra *ou* Preſtre d'Aunis, 152

§. 3. Du Grados de Saint-Malo, *Ibid.*

§. 4. Du Grados de la Manche, qui paroît être le Preſtre de Bretagne, *Ibid.*

§. 5. Du Grados de Normandie, Eperlan bâtard, *Eperlanus Marinus agreſtis*, 153

§. 6. Du faux Eperlan de la Loire, *Ibid.*

§. 7. Diſcuſſion ſur les Poiſſons qu'on nomme ſur les différentes côtes, *Grados*. 154

§. 8. Deſcription d'un petit poiſſon que quelques-uns appellent *Preſtra*, *Capelan* ou *Preſtre* à Breſt, *Ibid.*

§. 9. Du Roſeret de Caen, 155

§. 10. Des fauſſes Sardines d'auprès de Saint-Jean-de-Luz & de Saint-Malo, *Ibid.*

§. 11. Du Jol de Languedoc, *Ibid.*

§. 12. Du Sauclet, *Ibid.*

§. 13. Du Huceau *ou* Luſteau, en Poitou & Aunis, 156

§. 14. De la Buhotte de Caen, *ou* Tout nud d'Aunis, *Ibid.*

CHAPITRE III. *Additions & Corrections relatives aux Sections qui ont été publiées*, 157

§. 1. Sur un petit Poiſſon nommé *Cabot*, *Ibid.*

§. 2. De deux petits Poiſſons nommés en Provence, la *Melette* & le *Melet*, Ibid.

Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la ſixieme Section de la ſeconde

Partie du Traité général des Pêches, 159
Notice géographique des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cette ſixieme Section, 160
Table alphabétique des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette ſixieme Section, avec leurs ſynonymes, 161

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 22 Août 1778.

MEſſieurs ADANSON & JUSSIEU ayant rendu compte à l'Académie de la ſixieme Section du *Traité des Pêches*, de M. DUHAMEL ; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris, ce 22 Août 1778.

Signé, Le Marquis DE CONDORCET, *Sécretaire perpétuel.*

DE L'IMPRIMERIE DE L. F. DELATOUR, 1778.

la Vive.

Fig. 1ere

Negre ou Maiore Poisson Royal.

Fig. 3.

le Bodero ou
Boisderoc
Petite vive Araneola

Fig. 2.

Ce. Haussard Sculp.

UCB

Araignée de Mer ou
Vive du Levant.

Fig. 1.

Bar

Fig. 2.

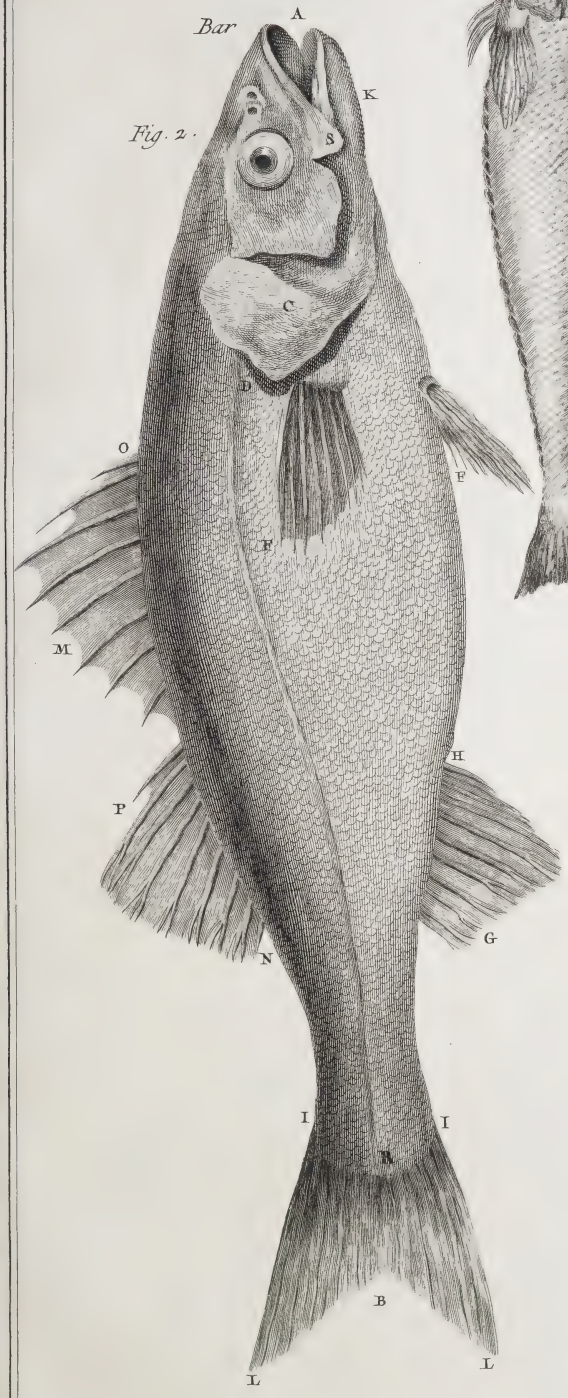
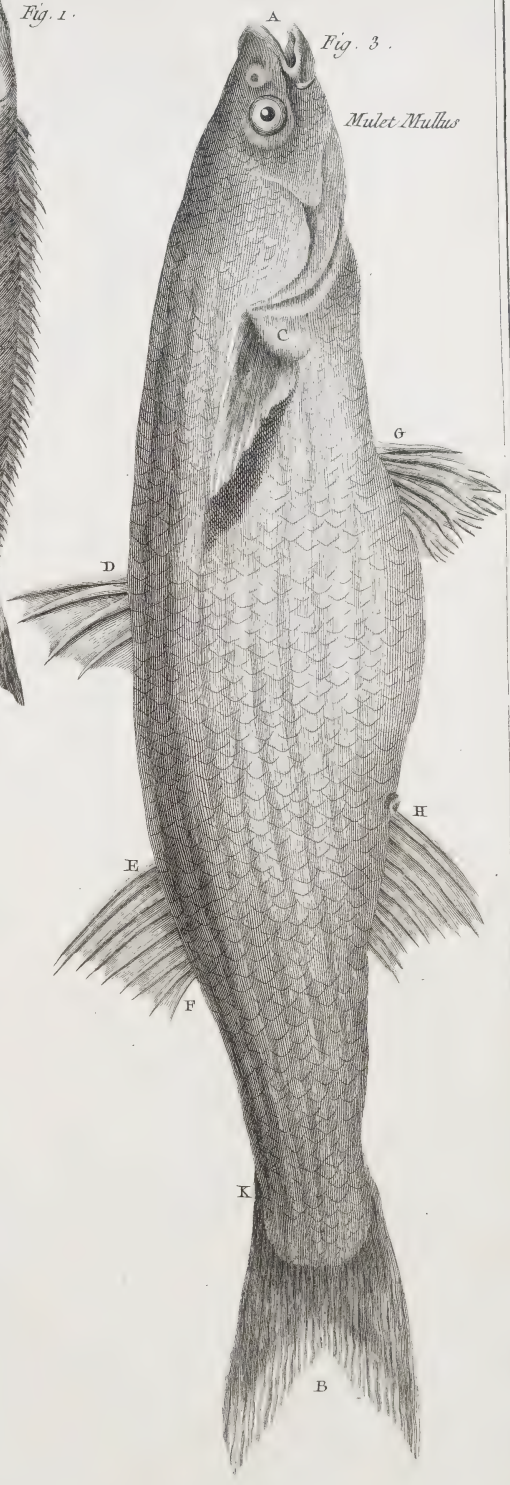


Fig. 3.

Mulet Mullus

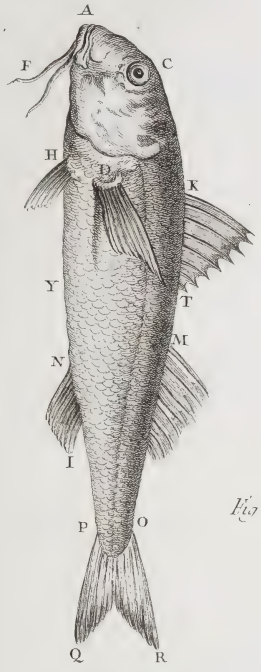


Milan Sculp.

HPJCB

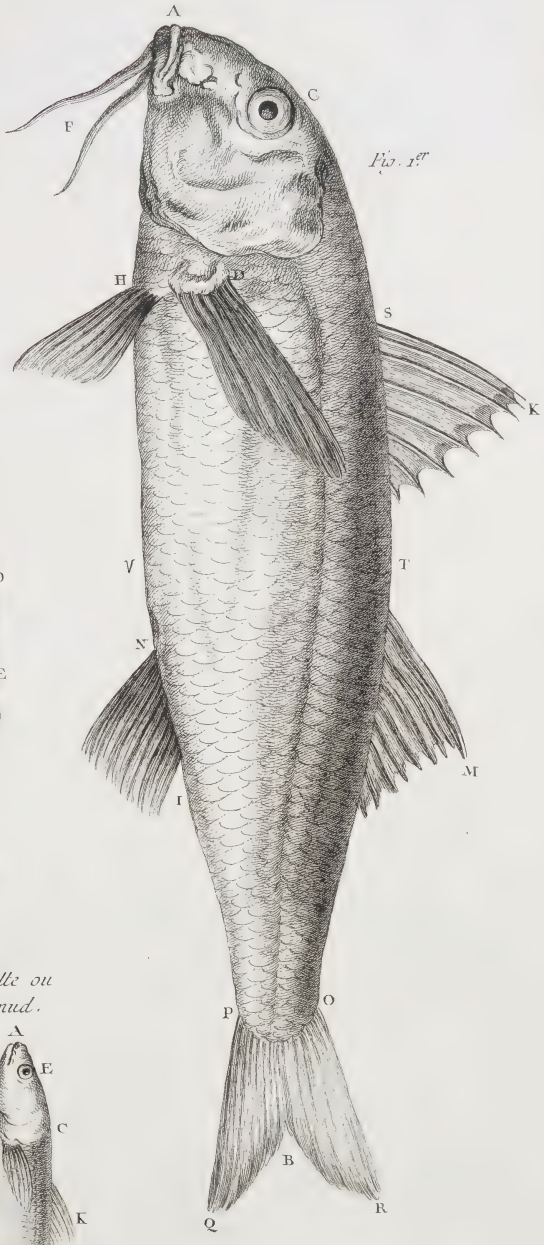
Petit Surmulet ou
Rouget Barbet.

Fig. 2.



Surmulet

Fig. 1er

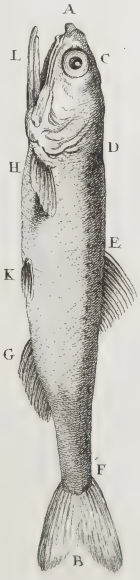


Melette.

Fig. 4.

Melet.

Fig. 5.



la Langue
du Melet.

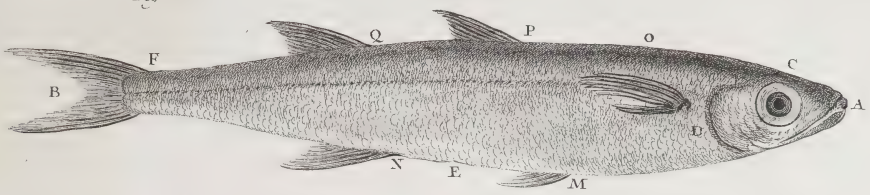
Buhotte ou
tout nud.

Fig. 3.

HPJCB

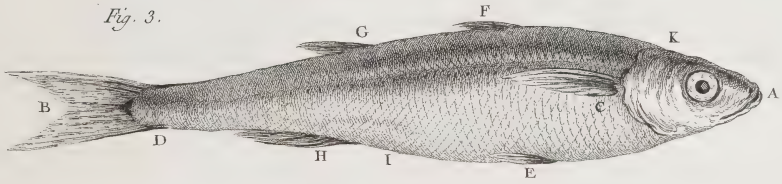
Prestre ou Prestra de Brest.

Fig. 1.



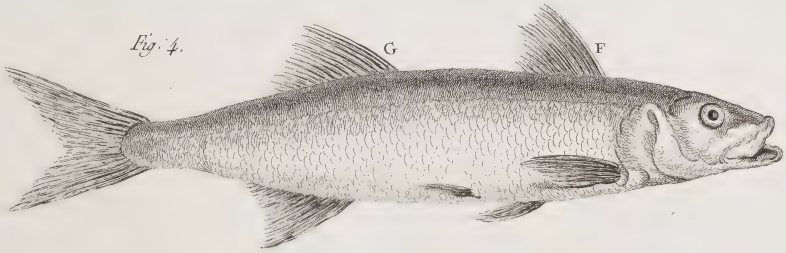
Grados de St. Malo.

Fig. 3.



Grados de la Manche.

Fig. 4.



Eperlan Bâtard dit Gras dos

Fig. 5.

Prestra ou Prestre d'Aunis

Fig. 2.

Jol de Languedoc

Fig. 6.

Sauclet

Fig. 8.

Roseret de Caen.

Fig. 7.

Ellth Haussard Sculp.

RPJCB

Dessechement des Mulets au Brésil
Fig. 1.
Pêche de Bousigues dans l'Amirauté de Cette pour prendre les Muges.
Fig. 2.

Petite Seine ditte Mulier dont on se sert à Carentan.
Fig. 3.

Milsan Sculp.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES PÊCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME III. SECTION VII.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe. PARTIE, TOME IIIe.

SEPTIEME SECTION,

Des Scombres, Scomber *ou* Scombrus.

La famille des Poiſſons que je comprends ſous cette dénomination générique, a pour caracteres d'avoir ſur le dos deux petits ailerons *E*, *F*, *Pl. I*, ordinairement aſſez éloignés l'un de l'autre, & de forme à peu-près triangulaire; un aileron à peu-près pareil *L*, ſous le ventre, derriere l'anus, & l'aileron de la queue *K*, *K* fort échancré.

Ces Poiſſons ont de chaque côté, derriere les oüies, une nageoire *O*, deux *P* ſous la gorge ou le ventre.

Mais ce qui caractériſe particuliérement les Poiſſons de cette famille eſt d'avoir depuis le ſecond aileron du dos *F* juſqu'auprès de la naiſſance *I* de l'aileron de la queue une ſuite de petits ailerons *C*, *H*, & de même ſous le ventre, entre l'aileron de derriere l'anus *L* juſqu'à la naiſſance *I* de l'aileron de la queue, une ſuite *M*, *N* de petits ailerons, qui forment comme une campane feſtonnée, à laquelle dans les Ports on donne le nom de *Pinne*. Cette famille comprend les différentes eſpeces de Maquereaux & de Thons, les Bonites, les Pélamides, &c.

CHAPITRE PREMIER.

Des Maquereaux.

Conſidérations générales ſur ces Poiſſons.

Si l'on veut bien n'avoir pas égard aux changements qui réſultent des différents Dialectes, tant pour la prononciation que pour l'orthographe, on reconnoîtra que la dénomination de *Maquereau* eſt admiſe en beaucoup d'endroits, néanmoins on donne encore à ce Poiſſon bien des noms particuliers ; en voici des exemples: en quelques endroits de Provence on les nomme *Aurion* ou *Auriol ;* en Languedoc, principalement à Narbonne, *Veirac ;* quelques-uns l'écrivent *Veirat ;* à Treguier, à Lannion, & en quelques lieux de Bretagne *Bretel.*

M. Poujet m'écrit que le Gaſcon de Cette doit être mis avec les Maquereaux ; mais je crois que c'eſt le Maquereau bâtard qu'on nomme *Carangue* : j'en parlerai dans la ſuite. Je vois dans un Mémoire que j'ai rapporté de Provence, qu'à Marſeille on nomme *Cogoille* une ſorte de gros Maquereau ou un Poiſſon qui lui reſſemble, dont la tête eſt aſſez tranſparente, pour qu'en l'expoſant à la lumiere on apperçoive une partie des cartilages intérieurs ; on dit que ce Poiſſon eſt rare, & je ne l'ai point vu. Lorſque nous expoſerons les pêches du Maquereau, qu'on fait en différents endroits, ce que nous venons de rapporter d'une façon générale deviendra plus clair.

Les Maquereaux ſont des Poiſſons de mer qui ſe raſſemblent par troupes, pour (ſuivant Anderſon) faire de grands voyages. Cet Auteur croit qu'ils ſéjournent l'Hiver dans le Nord ; que le Printemps ils côtoyent l'Iſlande & le Hitland, puis l'Ecoſſe & l'Irlande, & ſe rendent dans l'Océan Atlantique, où ils ſe ſéparent ; une partie paſſant devant l'Eſpagne & le Portugal, arrive dans la Méditerranée, pendant qu'une autre paſſe dans la Manche : ils paroiſſent en Mai ſur les côtes de France & d'Angleterre ; en Juin ſur celles de Hollande & de la Friſe ; en Juillet une partie ſe rend dans la Baltique, & une autre côtoye la Norwege, pour retourner au Nord.

Anderſon prévient qu'il ne rapporte ceci que d'après pluſieurs Pêcheurs expérimentés : d'autres regardent comme certain que les Maquereaux paſſent les Hivers dans les différentes baies ou rades de Terre-Neuve, qu'ils s'enfouiſſent dans la vaſe où ils demeurent juſqu'à la fin de Mai, temps où les glaces leur permettent de ſe répandre en grand nombre le long des côtes, où l'on en prend en quantité, mais qui ont un goût de vaſe très-déſagréable ; & que c'eſt en Juillet & Août qu'ils ſont gras & de bon goût. Je n'inſiſte point ſur les circonſtances que nous ne pouvons apprendre que des voyageurs ; mais il eſt certain que les Maquereaux ſe montrent en différentes ſaiſons ſur les côtes qui nous avoiſinent, & que nous ſommes plus à portée de connoître : je vais en dire quelque choſe, en attendant que j'entre dans de

plus grands détails, lorſque je traiterai de la Pêche de ce Poiſſon. Les Maquereaux arrivent dans la Manche par l'Oueſt, & quelques-uns ſe montrent ſur les côtes dès le mois de Mai : ceux-là, qu'on prend ſouvent avec les Harengs, ſont petits & n'ont ni laite ni œufs ; les Picards les nomment *Roblots*, & les Normands *Sanſonnets ;* ils deviennent plus gros, & ſont à peu-près à leur perfection vers la fin de Mai : alors ils ſont pleins ; ſi on leur preſſe le ventre auprès de l'anus, il en ſort de la laite ou des œufs ; on en prend juſqu'à la fin de Juillet, & même en Août ; mais comme alors ils ont jetté leurs œufs, les Pêcheurs les nomment *Chevillés*, & ils ſont dans le même état que les Harengs qu'on nomme *Gais :* ils paroiſſent éfilés, ils ont perdu une partie de leur chair, celle qui leur reſte eſt filandreuſe, & n'a plus ſon bon goût ; enfin ils diſparoiſſent plutôt ou plus tard, ſuivant les vents regnants.

Ceux qu'on prend en Bretagne, à l'Iſle de Bas, ſont plus gros que ceux qu'on pêche à la côte de Normandie, mais ils ſont moins délicats ; & on en ſale la plus grande partie à peu près comme les Harengs, pour les tranſporter dans les pays de vignoble, où s'en fait la principale conſommation.

Je vois dans mes Mémoires qu'on prend quelquefois dans le mois d'Octobre de petits Maquereaux, qui n'ont que trois ou quatre pouces de longueur ; ce ſont probablement de jeunes Poiſſons qui proviennent du frai que les gros ont jetté ſur nos côtes.

Si cela eſt, ces petits Maquereaux, après avoir paſſé l'Hiver dans des pays plus Nord que le nôtre, paroiſſent étant encore petits, & vuides d'œufs & de laite ; en Avril, Mai & Juin, ils en ſont fournis ; & alors ils ſont, comme l'on dit, pleins & fort bons ; ceux qu'on prend à la fin de Juillet & en Août, ont jetté leurs œufs, & ſont, comme diſent les Pêcheurs, chevillés. Nous avons dit dans l'Article du Hareng qu'on eſtimoit plus ceux qu'on pêchoit près les côtes d'Angleterre, que ceux qu'on prenoit au voiſinage des côtes de France. Il en eſt tout autrement du Maquereau, on regarde ceux qu'on pêche près les côtes de France, comme préférables à ceux qu'on va chercher ſur les côtes d'Angleterre.

Ce que nous venons de dire ſur les différents états des Maquereaux, en différentes ſaiſons, eſt conforme avec ce que m'écrit M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo. Nous avons, dit-il, les Maquereaux en deux ſaiſons ; ceux qu'on prend en Avril, n'ont ni laite ni œufs ; ceux qui paroiſſent en Mai & Juin ſont pleins ; en Août ils ont dépoſé leurs œufs & ſont chevillés ; à la fin de Septembre & en Octobre, on en voit de fort petits, qui ſont de l'année, ayant pris naiſſance dans nos mers, & on prétend qu'ils ſe tiennent toujours éloignés de la côte. Indépendamment des différences qui réſultent de ce que nous venons de faire remarquer, & de quelques variétés dont j'aurai occaſion de parler, on en diſtingue dans la Manche de trois eſpeces ou variétés.

Il eſt rare d'en trouver d'auſſi gros que celui qui eſt repréſenté ſur la *Planche I, fig.* 1, qui avoit dix-huit à vingt pouces de longueur totale.

Pour éviter de multiplier les Planches, ceux qui ſont deſſinés ſur la *Planche II*, ſont repréſentés ſur une échelle beaucoup plus petite.

Prévenu de cela, la *figure premiere*, *Pl. II*, repréſente un Maquereau de douze à quatorze pouces de longueur, ce qu'on eſtime dans nos marchés un beau Maquereau; celui-là eſt plein, & on a repréſenté, *fig. 2*, un Maquereau de même taille, mais vuide, ou, comme diſent les Pêcheurs, chevillé.

La *figure 3* repréſente un Maquereau de la groſſeur d'un fort Hareng, qu'on appelle en Picardie *Roblot*, & *Sanſonnet* en Normandie; ſouvent on le prend dans les manets avec les Harengs.

Les *figures 4* & *5* repréſentent des variétés de Maquereaux qui ſe diſtinguent des autres par la couleur de leurs écailles, ce qui leur a fait donner le nom de *jaſpés*.

Je vais décrire fort en détail le grand Maquereau, *Pl. I*, *fig. 1*, ce qui me mettra en état de parler beaucoup plus ſuccinctement des autres.

ARTICLE PREMIER.

D'un gros Maquereau de l'Iſle de Bas.

Le grand Maquereau dont il s'agit, avoit dix-huit pouces de longueur totale, il eſt bien rare d'en trouver qui en ayent vingt; ſon corps eſt rond & charnu vers *QQ*, où il étoit le plus gros; ſa largeur verticale étoit de deux pouces neuf lignes. De cet endroit à l'extrémité du muſeau, la groſſeur du Poiſſon diminuoit aſſez uniformément; mais la diminution étoit beaucoup plus conſidérable du côté de la queue.

L'ouverture de la gueule étoit grande, les machoires n'étoient point bordées de levres épaiſſes, mais garnies de petites dents très-pointues.

Les yeux *C* ſont grands, aſſez élevés vers le crâne, l'iris doré, les narines ſont uniques & fort petites.

Les écailles ſont ſi petites, que pluſieurs penſent qu'ils n'en ont point; mais avec une fine aiguille on parvient à en enlever, ſurtout vers le ventre: de plus, les Cuiſiniers qui les apprêtent, commencent par gratter la peau, & enſuite la frottent avec un linge, aſſurant que ſans cela les écailles quoique très déliées ſeroient néanmoins fort incommodes, ſi on les rencontroit ſous les dents, en mangeant la peau.

Ce Poiſſon eſt très-beau au ſortir de l'eau; ſon dos eſt varié de bleu & de verd, les côtés ſont argentés, & le deſſous du ventre blanc: outre que ces différentes couleurs ſont vives & brillantes, le tout paroît couvert d'un vernis nacré, qui jette des reflets bleus, verds, rouges, dorés & argentés, ce qui fait un très-bel effet; mais peu de temps après que le Poiſſon eſt tiré de l'eau, le verd devient bleu tirant au noir, ce qui fait paroître des bandes brunes, qui s'étendent du dos vers le ventre. Il eſt bon d'être prévenu qu'on apperçoit bien des variétés dans les couleurs qu'offrent différents individus, ce qui les rend encore aſſez agréables.

Le Maquereau eſt charnu, ſa chair eſt compacte, mais point coriace, & elle eſt de bon goût: on peut ajouter que les arêtes ne ſont point incommodes, & il y en a qui mangent avec plaiſir la groſſe arête, quand elle eſt grillée. En général ce poiſſon eſt regardé comme un bon manger, qu'on ſert ſur les bonnes tables, même quand il eſt à vil prix, néanmoins il n'eſt pas par-tout d'une égale bonté, & il y a des ſaiſons où il eſt meilleur que dans d'autres; à Paris on eſtime ſinguliérement ceux de la haute Normandie & de la Picardie: en pluſieurs parages les Maquereaux ſont plus gros que ceux de la Manche, mais moins délicats; & on a coutume de les ſaler. On convient aſſez généralement que ceux qu'on prend dans la Méditerranée ſont moins bons que ceux de l'Océan. Nous entrerons dans la ſuite dans des détails qui jetteront beaucoup de lumiere ſur ce que nous ne rapportons ici que fort ſommairement; je reviens à la deſcription de notre gros Maquereau. Il a ſur le dos deux ailerons *E*, *F*, aſſez écartés l'un de l'autre, ils ſont formés chacun de douze rayons ſouples, & de plus ſous le ventre derriere l'anus eſt un troiſieme aileron *L*, qui eſt auſſi formé de douze rayons ſouples; il eſt placé à l'à-plomb du ſecond aileron du dos *F*. Tous ces ailerons commencent par un rayon plus gros, plus long & plus ferme que les autres, & tous ceux qui ſuivent ſont de plus en plus petits, de ſorte que le dernier rayon n'a que quelques lignes de longueur. Les ailerons *F* & *L* ſont ſuivis de cinq ou ſix petits ailerons, qui forment deux eſpeces de campane feſtonnée *G*, *H* & *M*, *N*, qui s'étendent juſqu'auprès de l'articulation de la queue.

Il y avoit du bout du muſeau *A* juſqu'au centre de l'œil *C* quatorze à quinze lignes, juſqu'au derriere de l'opercule des ouies *D* deux pouces ſix à ſept lignes, juſqu'au commencement du premier aileron du dos *E* trois pouces ſix à ſept lignes; l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps, étoit à peu-près de dix-ſept à dix-huit lignes; à deux pouces quelques lignes plus vers l'arriere, étoit le commencement du ſecond aileron du dos *F*, qui étoit à très-peu de choſe près ſemblable au premier aileron *E*; ſous le ventre à l'à-plomb de l'aileron du dos *F*, étoit l'aileron de derriere l'anus *L*, qui reſſembloit beaucoup aux ailerons du dos *E* & *F*. Les eſpaces *G*, *H* & *M*, *N*, compris depuis la fin des ailerons *F* & *L*, juſqu'au commencement de l'articulation de l'aileron de la queue étoient de deux pouces quelques lignes, & remplis par cinq ou ſix petits ailerons *G*, *H* & *M*, *N*, qui formoient des feſtons que quelques Pêcheurs appellent *Pinnes*.

L'aileron de la queue *I*, *I*, *K*, *K*, qui étoit formé d'environ trente rayons, ſe diviſoit en deux grandes ſections *I*, *K*, terminées en pointe: il y avoit à peu-près deux pouces huit lignes de *K* en *K*. Les nageoires *O* de derriere les ouies, étoient formées de vingt rayons fort déliés, dont le plus long avoit un pouce deux à trois lignes de longueur.

Un peu plus vers l'arriere, sous le ventre, étoient deux autres nageoires *P*, formées de six à huit rayons, dont le plus long avoit un pouce trois à quatre lignes.

La largeur verticale du poisson à l'à-plomb de *C* ou des yeux, étoit de dix-huit lignes; en *E*, *P*, de deux pouces & demi; en *Q*, *Q*, de deux pouces neuf lignes; en *G*, *M*, d'un pouce & demi, & en *H*, *N* d'un demi-pouce.

Je n'ai pas coutume de m'étendre beaucoup sur la description des parties intérieures des poissons; c'est pourquoi je me bornerai à dire, à l'occasion des Maquereaux, que leur estomac ou le ventricule est assez grand, qu'il est oblong, qu'il a une figure conique, & que le pylore est garni d'un nombre considérable de petits appendices; le cœur a une forme triangulaire, la rate est noire.

Je sais qu'on prend auprès de Marseille un poisson du genre des Maquereaux, qu'on y nomme *Coguoil*; il ne differe du Maquereau que parce qu'il est plus grand & plus épais; on dit que sa tête est demi-transparente. Je soupçonne, mais je n'oserois assurer que ce soit le gros Maquereau que je viens de décrire: sa chair est gluante & moins agréable que celle de nos Maquereaux de la Manche: on dit qu'il est commun aux côtes d'Espagne.

ARTICLE II.

Des Maquereaux de moyenne grandeur.

La figure premiere de la Planche seconde, représente un Maquereau plein, d'un pied de longueur, tels que sont les beaux Maquereaux qu'on expose dans nos Marchés; à la grandeur près, il ressemble entierement au gros Maquereau, N°. 1 de la Planche premiere.

Ces Maquereaux sont à leur perfection vers la fin du mois de Mai. On en trouve aux Marchés jusqu'à la fin de Juillet, ou au commencement d'Août; mais alors ceux que l'on prend sur les côtes de Picardie & de Normandie, ont jetté leurs œufs, & ils sont, comme l'on dit, *chevillés*, c'est-à-dire, qu'ils sont éfilés, qu'ils ont perdu une partie de leur chair, & même de leur bon goût. Celui que nous avons fait graver *Pl. II*, *fig.* 2, est de la même espece que celui *fig.* 1; la seule différence est qu'il a jetté ses œufs, au lieu que celui, *fig.* 1, est plein d'œufs & de laite.

Dans cette même saison, c'est-à-dire, vers la fin de Juillet & le commencement d'Août, on prend des Maquereaux entre les Sorlingues, à l'entrée de la Manche, en Bretagne & à l'Isle de Bas. Ces Maquereaux, qui sont plus gros que ceux qu'on prend sur les côtes de Normandie, sont beaucoup moins estimés pour manger frais; aussi on les sale presque tous.

ARTICLE III.

Des petits Maquereaux qu'on nomme en Picardie Roblots, *& en Normandie ainsi qu'à Paris*, Sansonnets.

Indépendamment des très-petits & jeunes Maquereaux qui n'ont que trois à quatre pouces de long, dont j'ai parlé plus haut, on prend en différentes saisons de l'année de petits Maquereaux, qui ne sont guère plus gros que des Harengs. J'en ai fait graver un, *Pl. II. fig.* 3. La saison où l'on en prend le plus est à la fin de la Pêche du Hareng, & ils se prennent dans les mêmes manets; ils sont fort bons, quoiqu'ils soient vuides d'œufs & de laite, ce qui me persuade que ce sont de jeunes Maquereaux qui n'ont pas encore frayé, d'où il résulte, que quoiqu'ils soient vuides, leur chair est délicate & de bon goût, n'ayant pas les défauts de ceux qu'on nomme *chevillés*.

ARTICLE IV.

Des Maquereaux jaspés pleins.

Nous avons représenté, *fig.* 4 & 5, *Pl. II*, une variété de Maquereaux qu'on rencontre quelquefois, & qu'on nomme *Jaspés*, à cause de la couleur de leurs écailles; ils paroissent moins longs & plus charnus que les autres; leur chair est délicate & de bon goût: on dit que celui, *fig.* 5, est toujours vuide d'œufs & de laite, ce qui fait que les Pêcheurs l'appellent *Bréan*.

Suivant Dampierre, on trouve beaucoup de ces Maquereaux à la côte d'Or, surtout près l'Isle de *Timor*.

On prend encore accidentellement quelques Maquereaux jaspés, qui sont gros & courts : on prétend qu'ils sont excellents.

Je vais parler de la pêche des Maquereaux en différents parages & en différentes saisons, ce qui me fournira l'occasion de dire quelque chose de plusieurs autres variétés de ce Poisson.

ARTICLE V.

Introduction à ce qui sera dit dans cet Article.

Les Maquereaux sont assez généralement regardés comme de très bons poissons, lorsqu'ils ont été pêchés sur un bon fonds & dans une saison convenable; car ce poisson, comme la plupart des autres, contracte un goût désagréable sur certaines vases, & comme nous l'avons dit, il perd tout son mérite lorsqu'il a jetté ses œufs, & qu'il devient chevillé : quoiqu'on en marine & qu'on en sale, il n'est jamais meilleur que quand il est frais & nouvellement pêché; quelques-uns néanmoins prétendent qu'il est plus agréable lorsqu'on l'apprête huit ou dix heures après qu'il a été pêché, que lorsqu'on le mange au sortir de l'eau : quoique j'aie mangé des uns & des autres, j'avoue que je ne me suis pas apperçu de cette différence.

Malgré la supériorité des Maquereaux frais sur tous les autres, ceux qu'on marine sont assez agréables lorsqu'on les mange au plus huit à dix jours après qu'ils ont été préparés; mais ils ne se conservent pas plus long-temps.

Ceux que l'on sale se conservent beaucoup mieux, c'est pourquoi on en transporte dans les Provinces éloignées de la mer; & comme on en fait usage long-temps après qu'on ne voit plus de Maquereaux sur nos côtes, il s'en fait une assez grande consommation, quoique cette saline soit beaucoup inférieure à celle des Harengs. Voilà ce qui regarde le Maquereau considéré comme aliment; mais les Pêcheurs en retirent encore d'autres avantages; car outre qu'ils mangent une partie des œufs qu'on tire des poissons frais, on en fait de la rave ou resure pour la Pêche des Sardines, tant avec leurs œufs que l'on sale, qu'avec leur chair qu'on écharpit après l'avoir fait cuire, ce qu'on ne pratique que quand les Pêches ont été fort abondantes. On verra dans la suite, qu'en les préparant pour saler, on en retire une huile qui sert à la préparation des cuirs; d'ailleurs comme les Maquereaux fournissent un aussi bon appât que les Harengs, pour amorcer les haims, même lorsqu'il s'agit de la pêche de la Morue, on en fait, dans certaines circonstances, une grande consommation, sur-tout quand on est assez heureux pour rencontrer des bancs considérables de Maquereaux dans les endroits où l'on s'établit pour la pêche de la Morue, du Merlan, des Raies & autres poissons qu'on prend avec les haims; on en fait même usage pour la pêche des Maquereaux; car on remarque que ces poissons sont singulierement friands de la chair de leurs semblables. Il suit des réflexions que nous venons de faire, que la pêche de ce poisson est très-intéressante.

Après que nous aurons parlé de la pêche du Maquereau en différents pays, on sera disposé à admettre qu'elle est plus particulierement pratiquée par les François, que par les autres Nations : effectivement, on trouve des Maquereaux dans presque tous nos parages, principalement, néanmoins près l'entrée du Détroit, & vers les côtes du Royaume de Grenade; mais il faut savoir où il convient de les aller chercher; car ces poissons paroissent en différentes saisons, dans un parage ou dans un autre. Les Bretons, les Normands, les Picards, regardent comme une de leur grande pêche celle du Maquereau, quoiqu'elle ne soit pas aussi considérable que celle du Hareng, & les Hollandois qui en ont assez considérablement à leurs côtes, les estiment peu, & n'en salent point, non plus que les Anglois; ainsi à cet égard les François n'ont point de concurrent.

§ 1. *De la pêche du Maquereau en général.*

Les Maquereaux étant très-voraces, on en prend beaucoup avec les haims, comme on fait les Harengs, les Merlans, &c. & on verra dans la suite qu'ils se jettent volontiers sur toute sorte d'appât, ainsi on n'est pas embarrassé de trouver de quoi amorcer les haims pour cette pêche. Comme les Maquereaux vont par bancs considérables, on en trouve pêle-mêle, avec de grands Harengs, des Merlans, des Rougets, &c. dans les parcs & les étentes. On se sert volontiers, pour les pêcher, des filets qu'on nomme manets, *Pl. III, fig.* 1, dont la grandeur des mailles doit être proportionnée à la grosseur des poissons : les tessures ont jusqu'à deux mille brasses de

longueur sur deux de chûte, on les tend quelquefois entre deux eaux; mais le plus souvent c'est auprès de la surface : car lorsque le temps est favorable pour cette pêche, les Maquereaux s'assemblent tout près de la superficie de l'eau, c'est pourquoi les Pêcheurs tirent un bon pronostic de leur pêche, quand les eaux, qui ordinairement sont claires, deviennent grasses & couvertes d'une espece d'écume blanchâtre, les changements qui arrivent à la couleur de l'eau, présagent ordinairement de l'orage; & on sait qu'alors les poissons sont fort agités, & les Maquereaux s'approchent de la surface de l'eau, ce qui est avantageux pour toutes sortes de pêches. Les Pêcheurs regardent donc comme un présage assuré d'une bonne pêche, quand, en mettant leurs filets à la mer, ils apperçoivent un grand nombre de petites aiguilles de mer, pas plus grosses que des fêtus de paille, qui s'élevent à fleur d'eau; ces petits poissons éprouvent apparemment les mêmes impressions de l'état de l'air, que les gros, qui, comme nous l'avons dit, sont alors dans une grande agitation; c'est sur-tout dans ces circonstances qu'il faut tendre les filets près de la surface de l'eau : quand l'air est froid, que l'eau est claire & la mer calme, on est obligé d'aller chercher le poisson entre deux eaux; mais alors on en prend peu, de plus on désire que la mer soit un peu agitée, mais il est dangereux aussi qu'elle le soit trop; car alors elle renverse les filets, elle les endommagent, & il arrive quelquefois que la tessure se tord dans toute sa longueur, & même qu'elle est entierement emportée par la force des lames. Après ces considérations générales, nous allons décomposer notre objet, pour en examiner séparément les différentes parties; c'est dans cette vue que nous parlerons successivement des pêches qu'on fait avec les haims, & ensuite de celles qu'on fait avec les filets. Nous commencerons par rapporter fort en détail les pêches qui se font dans la Manche, qui comprend les ports du Havre, de Fescamp, de Dieppe, de Saint-Valery en Caux, de Boulogne, de Calais, de Dunkerque : au moyen des détails où nous serons entrés à l'occasion des Ports de la Manche, nous pourrons être beaucoup plus concis, pour rendre compte de ce qui se pratique sur d'autres côtes.

ARTICLE VI.

De la pêche des Maquereaux aux haims, dans la Manche.

Nous avons prévenu que les Maquereaux étant très-voraces on en prenoit aux haims ou à la ligne.

Aussi-tôt qu'on commence à appercevoir les Maquereaux sur les côtes de Haute-Normandie, deux ou trois jeunes Matelots se mettent dans un petit batelet, & vont dans les anses & les petites criques, où ils jugent qu'il s'en est retiré, pour en faire la pêche à la canne, à peu-près comme on le voit représenté, premiere Partie, premiere Section, *Planche XIV*, *fig. 3*, excepté qu'ordinairement ils empilent trois haims à l'extrêmité de chaque ligne. Cette pêche n'est avantageuse que quand les pêcheurs se rencontrent dans un banc de Maquereaux, & lorsque les poissons se portent près de la surface de l'eau : les haims dont on se sert pour toutes les pêches des Maquereaux ressemblent à peu-près à ceux qui sont représentés, premiere Partie, premiere Section, *Planche VI*, *figure* 2 ou *figure* 8. On prétend que ce poisson est si vorace, qu'il suffit d'amorcer les haims avec un morceau de drap rouge; mais par le détail où nous allons entrer, on verra qu'on emploie pour appât des vers de mer, ou des chevrettes, ou des morceaux de la chair de quelques poissons, même de Maquereaux; car ils sont singulierement friants de la chair des poissons de leur espece; ainsi quand on a pris un Maquereau ou le coupe quelquefois par morceaux, pour amorcer les haims & en prendre d'autres.

D'autres fois les mêmes petits Pêcheurs, au lieu de se servir de la canne, pêchent, comme l'on dit, au doigt. *Voyez* premiere Partie, premiere Section, page *66*, c'est-à-dire, qu'ils mettent deux ou trois haims à l'extrêmité d'une ligne fine, dont ils retiennent le bout dans la main, pour tirer à eux le poisson, lorsque par l'agitation de la ligne ils s'apperçoivent qu'il a mordu; mais cela n'est pas aussi aisé à la pêche du Maquereau qu'à celle des autres poissons, qui s'agitent jusqu'à ce qu'ils soient morts, au lieu que le Maquereau reste presque immobile, tirant continuellement contre la ligne où l'on a attaché l'haim qu'il a saisi. Ces petites pêches ne sont guere pratiquées que par de jeunes Pêcheurs, qui s'en font un amusement, quelquefois néanmoins ils ne laissent pas d'en retirer quelque profit, sur-tout à l'arrivée des Maquereaux, parce qu'alors ces poissons rares & de primeur sont beaucoup plus chers, quoique moins bons que ceux qu'on pêche dans la suite, ce qui fait qu'on dit qu'il faut manger les Maquereaux avec les pauvres.

Ceux qu'on appelle les petits Pêcheurs-Cordiers,

Cordiers, de la côte de Caux, quoiqu'ils ne ſoient pas enfants, ſont ordinairement les premiers qui font la pêche du Maquereau aux côtes de Normandie. Ils ont une bauffe ou une corde déliée, faite d'un bon brin de chanvre, & qui a environ cinquante braſſes de longueur; ils empilent ſur cette corde des lignes fines, qui ont environ une braſſe de longueur, & qui ſont terminées par un haim; ces lignes laterales ſont à une braſſe & demie ou deux braſſes les unes des autres, pour qu'elles ne s'emmêlent point par les mouvements du bateau ou les vagues de la mer; & pour que l'extrêmité de la bauffe tombe au-deſſous de la ſurface de l'eau, on y attache ordinairement une pierre, & on tient ce leſt aſſez léger afin que la corde ne ſoit pas éloignée de la ſurface de l'eau, & qu'elle décrive dans l'eau une ligne oblique, ce qu'on obſerve ſur-tout quand il fait chaud, circonſtance où les poiſſons s'approchent de la ſuperficie de la mer; cette pêche différe peu de celle qu'on appelle tirer la balle, qui eſt décrite *premiere Partie, premiere Section*, pag. 74.

On ne prend à cette petite pêche, qui ne dure guère qu'un mois ou cinq ſemaines, que de ces petits Maquereaux qu'on peut nommer précoces, qui ſont d'un beau verd, & que les Picards nomment *Roblots*, & les Normands *Sanſonnets*: ils ne conſervent pour voilure que le bourſet, qui donne aſſez de ſillage à la barque pour tendre la teſſure, & quelquefois ils mouillent un grappin afin que les haims étant agités par le courant de la marée, ils attirent mieux les Maquereaux, qui craignent que la proie ne leur échappe. Cette pêche ſe fait de jour, principalement le matin & le ſoir.

Nous avons dit que les *Roblots* ou *Sanſonnets* étoient les précurſeurs des vrais Maquereaux; lorſque ceux-ci ſont arrivés, on établit des pêches plus conſidérables.

La pêche du Maquereau à la ligne ſe fait donc ſous voile, & il faut que le vent ſoit aſſez fort pour filler trois ou quatre nœuds par heure; elle commence au ſoleil levant & continue juſqu'au ſoleil couchant, quand le temps eſt ſombre & embrumé; mais lorſqu'il fait beau & que le ſoleil eſt clair, la pêche n'eſt bonne que depuis quatre juſqu'à ſix heures du matin, & le ſoir à la chûte du jour; le reſte de la journée les pêcheurs s'occupent à prendre d'autres poiſſons.

Pour la pêche du vrai Maquereau, on ſe ſert du libouret, *Planche III. fig. 2. de cette ſeptieme Section*, & on peut conſulter la *premiere Partie, premiere Section*, p. 75, *Pl. XXI.* On a à bord une ligne de vingt à trente braſſes de longueur, à meſure que le bateau avance on en file plus ou moins, ſuivant qu'on juge que le poiſſon eſt plus ou moins avant dans l'eau; il y a à l'extrêmité de cette ligne, un plomb *A* qui péſe deux à trois livres; ce poids fait que malgré la viteſſe du bateau, la ligne ſe tient entre deux eaux: l'extrêmité de la ligne *A*, qui répond à la balle, étant plus avant dans l'eau que celle *B* qui tient au bateau, il en réſulte que la bauffe *A*, *B* décrit une ligne oblique, & qu'il ſe préſente des haims aux poiſſons qui ſe rencontrent à différentes profondeurs dans l'eau; car on frappe ſur cette ligne, de deux en deux braſſes, de petites baguettes de bois ou avalettes *C*, qui ont dix à douze pouces de longueur, à l'extrêmité deſquels on attache une ou deux empiles *D*, qui portent chacun un haim; on met plus ou moins de ces avalettes, ſuivant la profondeur de l'eau où l'on pêche; mais il faut qu'elles ſoient toujours aſſez éloignées les unes des autres, pour que les haims & leurs empiles ne ſe mêlent point. Voilà les façons les plus ordinaires de pêcher les Maquereaux aux haims dans la Manche; néanmoins on en prend auſſi au grand couple, comme nous l'expliquerons dans la ſuite, ou à la ligne dormante, lorſqu'on ſe trouve dans un courant rapide, & lorſqu'il y a peu d'épaiſſeur d'eau.

On remarque que les Maquereaux qu'on prend ainſi, ſont ordinairement plus gros, plus gras, & on les eſtime plus que ceux qu'on prend avec les filets, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Ces façons de pêcher avec les haims ont encore l'avantage qu'elles n'occaſionnent pas de grands frais, puiſqu'il n'eſt queſtion que d'avoir trois à quatre lignes par bateau, & que les lignes n'exigent pas autant d'entretien que les filets: enfin, trois ou quatre hommes dans une chaloupe ſuffiſent pour faire cette pêche, qu'on peut pratiquer lorſque la mer eſt peu agitée. Les pêcheurs prétendent avoir remarqué, que les Maquereaux s'écartent des côtes, lorſque les fraîcheurs de l'hiver ſe ſont fait ſentir aſſez avant dans le printemps, & que pour cette raiſon les pêches à la ligne qui ſe pratiquent près des côtes, ſont infructueuſes; ainſi il faut alors avoir recours à la pêche aux filets, qu'on fait plus au large. M. Porquet m'a écrit que cette pêche au libouret n'eſt connue à Calais que depuis 1775, qu'elle ſe pratiquoit plus anciennement à Dieppe, & qu'on prend de cette façon différentes eſpeces de poiſſons, ſur-tout quand on amorce avec de la chair de Maquereau.

Comme on peut faire uſage de toutes les façons de pêcher avec les haims, pour prendre des Maquereaux, j'invite ceux qui ſe propoſeront de faire cette pêche, à conſulter tout ce qui eſt dit de la pêche aux haims à la premiere Section de la premiere Partie.

Article VII.

De la Pêche des Maquereaux dans la Manche avec des filets.

On prend beaucoup de Maquereaux dans la Manche avec les manets, filets flottants qu'on emploie pour la pêche du Hareng: on se sert aussi des mêmes bateaux que pour les Harengs; on les démâte & on ne conserve que la petite voile d'avant, qu'on nomme le *Bourset*; on la cargue même plus ou moins suivant la force du vent, pour ne conserver que ce qui est nécessaire pour mettre le filet à l'eau, & quand il est tendu, on abat ordinairement la voile tout-à-fait & on démonte la danne, qui est une espece de Teugue, que les bateaux ont ordinairement au pied du grand mat, car il ne faut pas que le pont soit embarrassé.

Quoiqu'on emploie à cette pêche différentes especes de filets comme on se sert ordinairement, sur-tout dans la Manche, des filets qu'on nomme *Manets*, *Pl. VII*, *fig.* 1. nous allons commencer par parler de la pêche qu'on fait avec cette espece de filet, quoique nous en ayons amplement traité à la seconde Section de la premiere Partie, Chapitre sixiéme, pag. 99. On sait qu'aux manets l'ouverture des mailles doit être tellement proportionnée à la grosseur des poissons que l'on pêche, qu'ils puissent se broquer ou s'arrêter par la tête; mais pour la pêche du Maquereau, les filets sont différemment établis que pour les Harengs; car souvent il faut aller chercher les Harengs entre deux eaux, au lieu que pour les Maquereaux il faut presque toujours les prendre à la surface de l'eau: ainsi la ralingue qui porte les flottes, doit toujours être à fleur d'eau, parce que c'est à cet endroit que s'établissent les Maquereaux. Lorsqu'il fait un peu de moture & que les circonstances sont favorables pour cette pêche, comme ces filets sont faits avec du fil très-délié, & comme les mailles sont assez grandes, il faut, pour que les napes de filets soient bien étendues dans l'eau, en garnir le pied avec quelques vieux filets *B* roulés, c'est ce que les Pêcheurs nomment *Soullardure*; quelques-uns y mettent un peu de plomb *C* mais en petite quantité, pour que les flottes *A* qui sont à la ralingue de la tête du filet, soient toujours à fleur d'eau. Quoique la tessure entiere ait près de trois mille brasses de longueur, étant formée de trois cents pieces de manets, elle est légere & l'on n'emploie que seize barils vuides, pour, de concert avec les flottes de liége *A*, soutenir la tessure dans toute sa longueur ainsi que les halins qui sont quelquefois fort longs.

Comme ces filets sont dérivants, on ne pêche que la nuit, & les plus obscures sont les plus favorables; car quand les poissons apperçoivent les filets, ils essaient de sauter par-dessus, & une partie s'échappe. On retire ordinairement les filets au point du jour, & lorsque les circonstances ont été favorables à la pêche, on a vu un bateau revenir avec six mille Maquereaux, mais cela est rare. Il est avantageux pour les Pêcheurs d'arriver des premiers au lieu de la vente, & sur-tout un jour de départ des Chasses-marée; car alors la vente en est très-avantageuse. Après avoir exposé en gros la pêche des Maquereaux avec les manets, je vais rapporter plus en détail ce qui se pratique dans le canal.

Cette pêche commence ordinairement au mois de Mai, & dure jusques vers le vingt Juillet; les temps calmes n'y sont pas favorables: il en est tout autrement quand ils préfagent des orages; car alors le poisson s'approche de la surface de l'eau, & donne plus abondamment dans les filets; mais aussi les gros temps endommagent les filets & quelquefois renversent les barques. Plusieurs Pêcheurs la pratiquent depuis Douvres, à l'ouverture du Pas de Calais, jusqu'à l'isle de Wight, & d'autres se tiennent à la rive des côtes de France; alors on remarque assez communément que le poisson vient de l'Oueſt, & se porte au Nord, ainsi il prend une route différente de celle que suivent les Harengs.

Les Pêcheurs de Dunkerque en prennent ordinairement avant ceux de Dieppe, du Havre, &c. & comme ces poissons sont fort estimés à Paris, les premiers qui y arrivent, quoique moins bons que ceux qui viennent ensuite, sont vendus avantageusement, ce qui dédommage de ce qu'il en coute pour les transporter plus loin; aussi les Dunkerquois cessent-ils d'en envoyer à la Capitale, quand des Ports moins éloignés y en apportent. Les mêmes crevelles ou bateaux Poltais, qui ont servi pour les Harengs, sont employés à la pêche du Maquereau, mais en moindre quantité que pour les Harengs; ils sont armés d'un même nombre de Matelots. Nous avons dit que les filets qu'on employoit le plus ordinairement étoient les manets, dont le fil est plus délié que celui avec lequel on fait les saines; néanmoins il faut qu'il puisse résister aux efforts que font les poissons pour s'échapper; la grandeur des mailles est à peu-près de dix-huit lignes, un peu plus ou un

peu moins, pour les conformer à la groſſeur des poiſſons que l'on pêche ; car, comme nous l'avons dit, on prend des Maquereaux de différentes grandeurs, même ſur les côtes de haute Normandie.

Les pieces ont communément neuf à dix braſſes de longueur, ſur deux de chûte ; la tête du filet eſt garnie de groſſes flottes de liége ; on leſte rarement le pied du filet avec du plomb, on ſe contente d'y ajouter de vieux filets, qu'on nomme *Soullardure* ; ils nomment écallées, deux piéces de ces filets, ou trois quand elles ſont moins grandes : & comme les Pêcheurs ſont à la part, chacun fournit ordinairement huit écallées, & en outre quatre halins doubles, qui ont cinquante à ſoixante braſſes de longueur, & un pouce & demi ou deux pouces de circonférence : le Maître fournit tant en filets qu'en halins, le double d'un Matelot, & le Bourgeois propriétaire du bateau, fournit un demi-lot de plus qu'un Matelot.

§ 1. *De la répartition des lots.*

Au partage du profit, les uns & les autres ont un lot pour chaque écallée, & en outre un lot pour ſa perſonne. Le Bourgeois qui doit fournir le bateau tout gréé, a pour ſes douze écallées & ſon bateau douze lots.

A l'égard du ſel, de la boiſſon, & de ce qu'on appelle *Avaries*, ils ſont, comme pour la pêche du Hareng, prélevés ſur le produit de la pêche, avant la diſtribution des lots.

Les Matelots portent leur pain & les petits rafraîchiſſements, le reſte eſt fourni comme à la pêche du Hareng.

Ce que nous venons de dire ſur la répartition des lots par tête de Matelots, eſt dans la ſuppoſition que tous fourniſſent une pareille quantité de filets & de halins ; car le profit eſt réglé ſur la quantité qu'ils en ont fournie. Ceux qui n'en ont point, ont ſeulement un lot pour leur travail, &, ainſi que les autres Matelots, une petite gratification dont on convient pour la campagne, ou bien on prend à gage les Matelots qui n'ont point de filets. Au reſte, les conventions ſont à très-peu de choſe près les mêmes que pour la pêche du Hareng, ainſi nous y renvoyons, afin d'éviter les répétitions. A l'égard du petit produit qui vient des œufs, qu'on ſale pour la pêche des Sardines, le Propriétaire du bateau & le Maître, en ont chacun deux lots, & les Matelots chacun un.

Nous avons dit qu'un des avantages de la pêche aux haims, eſt de n'exiger pour ſon établiſſement que de fort petits frais, puiſqu'il n'eſt queſtion que de trois ou quatre lignes, & trois ou quatre hommes par bateau, au lieu que la pêche qu'on fait avec les filets eſt très-couteuſe, puiſqu'il faut un bateau armé de huit à neuf hommes, trois mille aunes de filets, qu'il faut racommoder à toutes les campagnes, & toutes les années en réformer une partie, qu'on remplace par de neufs, & qu'on peut évaluer à peu près à une dépenſe de dix-huit cents livres ; en outre il faut que chaque Pêcheur ſoit fourni de cent quatre-vingts braſſes de cordage, d'un pouce trois quarts de circonférence, ce qui peut couter à peu près neuf cents livres : ces cordages, à la vérité, durent beaucoup plus long-temps que les filets, mais il en réſulte toujours des avances très-conſidérables. Il eſt vrai, comme nous l'avons dit à la pêche des Harengs, que la plupart des Pêcheurs cultivent le chanvre & le préparent eux-mêmes ; les femmes le filent, & les Pêcheurs font les filets neufs & réparent les vieux, ce qui diminue conſidérablement leur dépenſe. Nous avons déja prévenu qu'on abat les mâts & qu'on démonte la danne, qui eſt une eſpece de teugue ou cabane placée au pied du grand mât, & on ouvre les grandes écoutilles pour mettre deſſous le pont & deſſus tous les filets de la teſſure, qui conſiſtent, comme nous l'avons dit, en cent cinquante écallées, de vingt braſſes chacune, qui font près de trois mille braſſes de longueur ; cette teſſure ſe partage en quatre parties, ſur chacune deſquelles les Pêcheurs frappent quatre quarts vuides, comme pour les Harengs. Cette pêche ne ſe fait que de nuit, & les filets qui ſont à la mer, expoſés aux courants de la marée ou autres, entraînent après eux le bateau, qui dérive ſeulement de quelques lieues ; parce que dans la ſaiſon de la pêche du Maquereau, les nuits ſont moins longues que quand on pêche les Harengs.

Les manets ſont amarrés par une manœuvre qu'on nomme baſſouin ou halin, qui eſt ſoutenu dans la longueur de la teſſure par ſeize ou dix-huit quarts vuides, qui y ſont amarrés par leur bandingue, étant éloignés les uns des autres de quatre à cinq braſſes. On voit qu'à cette pêche, la ralingue de la tête des filets étant garnie de beaucoup de flottes, elle doit être preſque toujours à fleur d'eau, pour y rencontrer les Maquereaux, qui ſe tiennent très-ſouvent près de la ſurface de l'eau, bien différents en cela des Harengs, qui ſe rencontrent à différentes profondeurs dans l'eau. Les Pêcheurs ſont obligés de les y aller chercher avec leurs filets ; rarement les Pêcheurs de la Manche ſont dans le cas d'y aller chercher les Maquereaux, je dis rarement ; car on verra dans la ſuite que quelques Pêcheurs, ſur-tout ceux de Provence, ſont quelquefois obligés de les y aller chercher.

Il eſt bon, à cette occaſion, d'être prévenu qu'il y a peu de poiſſons qui nagent

auſſi vîte que les Maquereaux, & que quand ils ſont route, ils ſe tiennent volontiers près de la ſurface de l'eau; c'eſt donc là qu'il faut eſſayer de les prendre avec les manets pendant la nuit; car quand ils les apperçoivent ils ſautent par-deſſus les flottes de liége, & évitent d'être pris. Il en eſt autrement lorſque les Maquereaux ſéjournent dans un endroit, ils ſe tiennent volontiers au fond de l'eau: dans quelques Ports on les y va chercher avec des filets traînants, principalement celui de la Tartane; il ſuit delà, que lorſqu'un bâtiment faiſant route, ſe trouve par hazard dans un lit de Maquereaux, s'il eſſaye d'en prendre, ce doit être avec le libouret, qui, comme nous l'avons dit, préſente des haims amorcés à différentes profondeurs dans l'eau. Mais pour que cette pêche réuſſiſſe, il faut avoir le vent largue & aſſez frais: car dans ce cas, les Maquereaux craignant que l'appât qu'on leur préſente ne leur échappe, ils ſaiſiſſent les haims avec avidité & ſont pris.

Comme il eſt important de rendre à terre le poiſſon preſque auſſitôt qu'il eſt pris, les Pêcheurs qui font leur métier près de la côte, regagnent le Port tous les ſoirs; néanmoins lorſqu'ils n'en ont pris qu'une petite quantité, & qu'ils ſe trouvent en état de continuer leur pêche, ils remettent ce qu'ils ont pris, à des petits batelets qui ſortent du Port pour aller à bord de tous les bateaux pêcheurs, prendre le peu de poiſſons qu'ils ont pêché, & l'apportent à terre le plus promptement qu'il leur eſt poſſible, c'eſt ce qu'on appelle *faire le batelage*: & quoique nous en ayons parlé à l'article du Hareng, nous détaillerons encore cette opération, lorſque nous parlerons des pêches qu'on fait loin des côtes. Quoi qu'il en ſoit, ils vendent les poiſſons frais aux Chaſſes-marée, qui les arrangent comme les Harengs, dans des paniers, pour les tranſporter, à dos de cheval, ou par des fourgons, & les vendent frais dans des villes éloignées quelquefois de vingt, trente ou même quarante lieues de la mer; car les Maquereaux ne ſe corrompent pas auſſi promptement que beaucoup d'autres poiſſons, ſur-tout quand la chaleur n'eſt pas conſidérable.

Les Pêcheurs trouvent un grand avantage à vendre leurs poiſſons frais, non-ſeulement parce qu'ils ſont plus chers que ceux qui ſont ſalés, mais encore parce qu'ils épargnent les frais de la ſalaiſon; ils apportent donc toute leur attention, ou par eux-mêmes ou par le batelage, pour tranſporter promptement leurs poiſſons à terre, & le vendre aux Chaſſes-marée: néanmoins lorſque les pêches ont été abondantes, & qu'il ſe trouve plus de Maquereaux que les Chaſſes-marée n'en peuvent tranſporter, ou que les chaleurs conſidérables font craindre qu'ils ne ſe corrompent en route, on eſt obligé d'en ſaler une partie, & dans ce cas ce ſont les Saleurs qui les achetent à plus bas prix que les Chaſſes-marée. Il eſt vrai que les poiſſons ſalés à terre, ſont vendus un peu plus cher que ceux qu'on eſt obligé de ſaler à la mer; non-ſeulement parce que les petits Maquereaux qu'on pêche ſur nos côtes ſont eſtimés meilleurs que les gros qu'on prend dans certains parages, mais encore parce que quand les Chaſſes-marée ne trouvent point à ſe charger de poiſſons frais, ils achetent de ces Maquereaux nouvellement ſalés, qui ſont bien meilleurs que ceux qui le ſont plus anciennement, & ils en tranſportent quelquefois fort avant dans les terres.

Les Pêcheurs ont coutume de nommer les pêches qu'ils font dans la Manche & près des côtes, leur *petit métier*, & ils appellent faire le *grand métier*, lorſqu'ils vont s'établir trente ou quarante lieues au large à l'Oueſt, Sud-oueſt des Sorlingue, ou encore plus loin; car il y en a qui vont faire leur pêche dans les mers de la grande Bretagne, pendant que beaucoup s'établiſſent vers l'Iſle de Bas, près les côtes de Bretagne, juſqu'au Cap Lézard, à Portland & à l'Iſle de Wight. Je me propoſe d'entrer dans quelques détails au ſujet de ces grandes pêches; mais auparavant je vais dire quelque choſe de ce que font les Chaſſes-marée & les Saleurs des poiſſons qui leurs ſont livrés par les petits Pêcheurs.

§ 2. Sur les Maquereaux frais, vendus aux Chaſſes-marée.

Quand l'air n'eſt pas fort chaud, & que les Maquereaux ſont rendus au Port aſſez frais pour être vendus aux Chaſſes-marée, ils les tranſportent chez eux, où on les lave dans de grandes bailles: des femmes leur ôtent les ouies ou guignes; quand ils ſont reſſuyés, d'autres femmes les arrangent à la main, un à un, dans des paniers, comme nous avons dit qu'on fait les Harengs, ſeconde Partie, troiſiéme Section, & comme il eſt repréſenté ſur la *Planche IX. A, figure* 4, alors ils ſont en état d'être tranſportés, ſi ce n'eſt pas à une grande diſtance, & lorſque l'air eſt frais, on le fait dans des fourgons avec des relais; mais ſi l'air eſt chaud & que le lieu de la vente ſoit éloigné, le tranſport ſe fait à dos de cheval, au moyen de quoi ils ſont plutôt rendus. Je paſſe légérement ſur toutes ces choſes, pour ne point répéter ce que j'ai dit à l'article du Hareng, bien entendu qu'on rebute les poiſſons qui ont contracté un peu de mauvaiſe odeur, ceux

ceux que les Pêcheurs ont poudrés de sel, & aussi ceux qui ont quelques-uns des défauts que nous rapporterons dans la suite.

§ 3. Sur la salaison des Maquereaux à terre.

Nous avons dit qu'il faut saler dans les Ports les Maquereaux que les Chasses-marée ne veulent point acheter, soit à cause de la grande abondance de ce poisson, soit parce qu'ils ne les trouvent point assez frais pour être transportés, soit parce que les grandes chaleurs font craindre qu'ils ne puissent supporter le transport, soit enfin parce que les Pêcheurs ont été obligés de les poudrer à la mer d'un peu de sel. Je n'expliquerai que fort en abrégé, comment on fait cette salaison à terre, non-seulement parce qu'on peut avoir recours à ce que nous avons dit, en parlant du Hareng; mais encore parce que ce qui s'exécute à terre, diffère très-peu de ce que nous dirons dans la suite, des salaisons qui se font à la mer.

A l'arrivée des poissons dans les Ports, après les avoir lavés dans des cuves, il faut les vuider: pour cela on leur ouvre la gorge & l'on fait une ouverture à l'anus, ensuite pressant la gorge, on fait sortir par l'ouverture de l'anus, les boyaux, la laite & les œufs; on emplit le ventre de sel de Brouage, & on arrange les poissons par lits dans les barrils, sans les presser les uns contre les autres; on emploie pour cette opération deux minots & demi de sel par chaque barril: lorsqu'ils ont pris le sel & qu'ils se sont égouttés de leur saumure & du sanguin, on les paque dans d'autres barrils avec de nouveau sel, & on en emploie un quart de boisseau pour chaque barril: à cette seconde opération on les presse le plus qu'il est possible les uns contre les autres, même on les saute. Il est bon de faire remarquer que ces poissons étant fort gras, il s'en échappe, quand on les lave, de l'huile qui s'amasse sur l'eau en assez grande quantité, pour que les femmes la ramassent afin de la vendre aux Corroyeurs. Voyez *Pl. IV, fig. 1.*

ARTICLE VIII.

Des pêches qui se font loin des côtes, & que les Pêcheurs nomment le grand métier.

On fait ces pêches avec des barques de vingt à trente tonneaux, ou avec les mêmes gondoles qui ont servi pour la pêche du Hareng. A Yarmouth ces pêches commencent ordinairement au mois d'Avril, & durent jusqu'en Juillet.

Les Pêcheurs partent le dix ou le vingt d'Avril, & ils se rendent le plus promptement qu'il leur est possible au lieu de la pêche; car dans ces parages elle est souvent finie à la fin de Juin: d'ailleurs quand on la fait de bonne heure, elle a l'avantage de précéder les pêches que les Bretons font vers l'entrée de la Manche: je dis l'avantage, non-seulement parce que les poissons de primeur se vendent plus cher que ceux qui paroissent dans la suite; mais encore parce que les chaleurs ne se faisant pas encore sentir, les poissons en sont beaucoup meilleurs, pourvu qu'ils n'aient pas contracté un goût de rance, ce qui arrive souvent quand on a épargné le sel. Comme les Pêcheurs font plusieurs voyages, ils ont chacun, pour le premier voyage, huit livres de gratification; pour le second quatre livres & deux livres pour le troisiéme, s'ils sont assez heureux pour le faire. Ces gratifications sont considérées comme avaries, & se lévent sur le total de la pêche, ainsi que ce qui doit revenir au Maître & au Tonnelier.

L'équipage, en s'embarquant, fait à ses frais, sa provision de vivres & de boisson; à l'égard du sel & des avaries, ils sont pris sur le commun: d'ailleurs, comme on le pratique aux petites pêches, le Propriétaire du bateau, qui fait la vente du poisson & bon des deniers, a pour cela le sol pour livre de la vente; les petits Pêcheurs, qui font leur métier près des côtes & dans la Manche, se plaignent que les grands Pêcheurs, dont nous venons de parler, empêchent les Maquereaux d'entrer dans la Manche; mais il suffit pour détruire ce reproche, de faire attention que les Maquereaux qu'on prend hors le Canal, vers les Sorlingues, aux côtes d'Irlande, &c. sont constamment plus grands & sur-tout plus alongés que ceux qu'on prend dans la Manche, qui sont de meilleur goût, & se vendent un quart plus cher que les autres, ce qui induit à penser que les bancs de poissons qu'on rencontre en ces différents endroits, ne sont pas exactement de la même espece.

On faisoit autrefois de grandes pêches de Maquereaux aux côtes d'Irlande, en tirant à l'Oueſt; elle commençoit en Mai & duroit jusqu'en Juillet: ils avoient l'avantage d'être gros, mais on leur reprochoit d'avoir un goût de graisse désagréable. On assure que ces parages ne sont plus aussi poissonneux, & qu'il en est comme des Harengs, qui pendant long-temps ont été fort abondants aux côtes de Hollande, & qui ensuite y sont devenus rares; mais ordinairement au bout de quelques années, les poissons reviennent aux parages qu'ils

avoient abandonnés. Il n'eſt plus queſtion de parler des poiſſons qu'on prend aſſez près des côtes, pour y être tranſportés frais & en état d'être conſommés tels, ou d'être ſalés à terre; mais de ceux qu'on prend trop loin des côtes, pour qu'on puiſſe les y livrer avant que d'être gâtés, ſur-tout lorſqu'il fait chaud, ou quand il ſurvient des orages; car alors il eſt indiſpenſable de les ſaler à la mer. Avant que de détailler comme on doit s'y prendre pour faire de bonnes ſalaiſons, je vais rapporter plus en détail que je ne l'ai fait, comment ces Pêcheurs éloignés des côtes, eſſaient, au moyen des batelages, de livrer une partie de leur poiſſon frais, pour ſe procurer le double avantage de le vendre plus cher, & d'épargner les frais de ſalaiſons.

Pour remplir ces objets, quantité de batelets ſortent de leur Port le ſoir, pour ſe rendre à la pointe du jour à la vue des barques qui font la pêche, & ils ſont en ſorte d'en être apperçus; alors les barques pêcheuſes, qui ont des poiſſons frais à envoyer à terre, aménent leurs voiles & font des ſignaux pour en avertir les batelets, *E Pl. III, fig.* 3. qui accoſtant les barques pêcheuſes *C*, chargent les poiſſons qu'elles ont pris; ils vont ainſi de barque en barque, & quand ils ont ramaſſé le plus de poiſſons qu'il leur eſt poſſible, ils eſſayent de gagner promptement la terre, à la voile ou à la rame.

Sitôt que les bateleurs ſont rendus au Port, ils font, à leur bord, la vente de leur poiſſon, qui ne doit pour l'Amirauté que quatre ſols trois deniers par mille: ſi le poiſſon eſt reconnu très-frais, il eſt acheté par les Chaſſes-Marée; lorſque le temps eſt fort chaud, diſpoſé à l'orage, & ſi le poiſſon eſt anciennement pêché, ou ſi on lui a fait prendre un peu de ſel, il eſt vendu aux Saleurs, & ſuivant ces différentes circonſtances, il eſt tranſporté ſur le champ chez celui qui l'a acheté, ou Mareyeur ou Saleur. C'eſt le propriétaire du bateau qui en fait la vente & bon des deniers, pourquoi il a le ſol pour livre. Communément on ne les compte point, on les vend à la hottée, qui doit contenir cent Maquereaux au grand compte.

Je vais maintenant expliquer comme on doit s'y prendre pour faire une bonne ſalaiſon, & je commence par rapporter ce qui regarde le ſel.

§ 1. *Sur le ſel qu'on emploie pour ſaler le Maquereau.*

Les Bretons qui trouvent chez eux du ſel en abondance, en font uſage pour ſaler le Maquereau, quoiqu'il ſoit plus âcre, & pour cette raiſon moins eſtimé que celui de Brouage; néanmoins les Bretons prétendent que l'âcreté de leur ſel le rend plus propre à conſerver les Maquereaux, dont la chair huileuſe eſt diſpoſée à ſe corrompre; mais les ſalaiſons qu'on fait avec ces ſels, conſervent une âcreté déſagréable. Les Normands, pour éviter ce défaut, ſalent tous leurs poiſſons avec le ſel de Brouage ou de Marennes, dont ils font leur proviſion entre le temps de la pêche du Hareng & celle du Maquereau.

A l'égard des ſalaiſons qui ſe font à la mer, c'eſt ordinairement le Propriétaire du bateau qui fournit le ſel, dans des barrils que les Pêcheurs embarquent avec tous les autres uſtenſiles néceſſaires pour faire leur métier, & cette dépenſe eſt ſupportée par tous ceux qui ont intérêt à la pêche. Comme en épargnant le ſel, les Maquereaux dont la chair eſt huileuſe, contracteroient un goût de rance déſagréable, ou même qu'ils ſe corromproient & ſeroient entiérement perdus, les Officiers des Amirautés chargés de veiller à ce que les ſalaiſons ſoient bien faites, recommandent aux Pêcheurs de ne point épargner le ſel; mais, comme pour encourager à faire ce commerce intéreſſant, les Saleurs de poiſſons ont le ſel à meilleur compte que les Particuliers, les Officiers de la Gabelle prétendent toujours qu'on emploie trop de ſel, & ils s'autoriſent de l'Ordonnance qui fixe la ſalaiſon des Maquereaux à terre, à deux minots & demi par chaque millier. On penſe généralement que cette quantité de ſel n'eſt pas ſuffiſante pour un poiſſon qui ſe corrompt auſſi aiſément; non-ſeulement à cauſe que la chair eſt graſſe & huileuſe, mais encore parce qu'on le pêche, qu'on le ſale & qu'on le tranſporte très-fréquemment dans les grandes chaleurs de l'été, & parce qu'il eſt d'expérience, qu'on perd ſouvent des Maquereaux ſalés lorſqu'il ſurvient des orages. Les Marchands prétendent, avec raiſon, que par la loi on s'eſt propoſé de fixer la conſommation du ſel pour le mille ordinaire, & non pas pour le mille au grand compte, qui eſt de treize cent-vingt Maquereaux, ainſi de près d'un tiers en ſus du vrai mille: car on ſait que ſur la côte de haute-Normandie, le cent, au grand compte, eſt de trente-trois poignées, de quatre Maquereaux chacune, ce qui fait cent trente-deux poiſſons, & il a réſulté de cette erreur, que dans les années chaudes & orageuſes, preſque toutes les ſalaiſons de Maquereaux ont été perdues, ce qui fait qu'il n'y a point de commerce où l'on ſoit autant expoſé à faire des pertes conſidérables que celui de la ſalaiſon de ce Poiſſon. Les Saleurs attentifs rebutent tous les poiſſons frais qui ont quelques-uns des défauts dont nous allons parler.

§ 2. Des défauts qu'on peut reprocher aux Maquereaux frais.

Un des principaux, eſt d'avoir contracté un commencement d'altération; de plus, on rebute ceux qu'on nomme *épiſſés*, c'eſt une maladie qui ſe manifeſte par l'altération des membranes qui renferment les laites ou les œufs, qui, quand elle eſt conſidérable, laiſſent échapper les ſubſtances qu'elles renferment. Ces Maquereaux ont la chair très-molle, & elle ne peut être raffermie par le ſel : il y a des Harengs qui ſont auſſi attaqués de cette maladie, & qui ont les mêmes défauts.

On ſait que les Pêcheurs nomment *chevillés*, les Maquereaux qui ont frayé, & qui ſont dans l'état des Harengs qu'on nomme guais ; les Saleurs les appellent Negre, je crois par corruption de maigre ; parce qu'effectivement ils ſont peu charnus : les défauts qu'ont ces poiſſons, quand ils ſont frais, ſont encore plus ſenſibles lorſqu'ils ſont ſalés.

On met encore au rebut ceux qu'on nomme Bougons, qui ont été bleſſés par quelques poiſſons voraces, ou par d'autres accidents.

Les jeunes Maquereaux, qu'on nomme, en quelques endroits Roblots, & Sanſonnets en haute-Normandie, ainſi qu'à Paris, ſont aſſez bons étant ſalés ; néanmoins à cauſe de leur petiteſſe, ils ſont bien moins eſtimés que les francs Maquereaux, qui ont laite & œufs : de plus, comme ces petits Maquereaux précédent les autres, ils ſe vendent avantageuſement, & on ne s'aviſe guère d'en ſaler ; parce qu'on trouve à les vendre frais comme poiſſons de primeur.

Je reviens aux grandes pêches de ces poiſſons.

§ 3. Comment il faut mettre les filets à l'eau, ſoit lorſqu'on commence la pêche, ſoit après qu'on en a tiré le poiſſon & qu'on ſe propoſe de continuer la pêche.

Pour mettre les filets à l'eau, deux hommes étant jambe de çà, jambe de-là ſur le bord de la barque *A*, *Pl. III. fig.* 3. ils parent les manets & les jettent à la mer, l'un par la ralingue de la tête du filet, où ſont les flottes de liége, l'autre par le pied du filet, qui eſt, comme nous l'avons dit, leſté d'une corde ou d'un rouleau de vieux filets, que les Pêcheurs nomment une *Soullardure* : un homme ſitué derriere eux, pare les barrils, comme nous avons dit en ſon lieu qu'on le fait pour les ſaines, ce qu'on doit exécuter très-promptement, pour ne point retarder le travail de ceux qui mettent le filet à l'eau.

On met un barril au bout forin de la teſſure, & enſuite les piéces de manets ; un Mouſſe intelligent compte les piéces de manets qu'on met à l'eau, & quand il y en a dix-huit, il avertit celui qui eſt chargé des barrils, d'en amarrer un. Tout cela eſt encore préſenté à la troiſiéme Section de la ſeconde Partie, *Planche X*, *fig.* 1.

On jette donc les filets à la mer par le travers du grand mât, un peu vers l'arriére, & le halin ſe file de lui-même, en paſſant devant le matelot qui pare les baſſouins & amarre les barrils. A meſure qu'on les lui donne, un garçon de bord a ſeulement ſoin que le halin ne faſſe point de coque ; & quand ceux qui font ces travaux ſont fatigués, ils ſont relevés par d'autres gens de l'équipage.

On commence à mettre les filets à l'eau une demi-heure avant le ſoleil couché, afin que cette opération ſoit finie une heure après la diſparition du ſoleil, pour pouvoir profiter de la petite agitation que prend ordinairement l'eau de la mer, ſur les dix à onze heures de nuit ; car alors le poiſſon s'approche de la ſurface de l'eau, ce qui eſt favorable à la pêche.

Quand il y a un banc de Maquereaux raſſemblé en un endroit, on n'apperçoit point de graiſſin à la ſurface de l'eau, comme aux Harengs lorſqu'ils s'aſſemblent à l'embouchure des rivieres pour frayer : il eſt vrai que les Maquereaux ne ſe forment point en bancs pour frayer, mais ordinairement pour faire route.

La force & la direction du vent ſont les meilleurs préſages qu'on puiſſe avoir d'une bonne pêche ; le vent d'Oueſt Sud-Oueſt eſt avantageux lorſqu'il croiſe la marée, parce que les poiſſons qui la refoulent, donnent dans les filets : on regarde les vents d'Aval comme défavorables à la pêche, parce qu'ils font paſſer aſſez vîte la ſaiſon de la pêche du Maquereau. Effectivement, on remarque que ſi au milieu de la ſaiſon, ce vent dure pendant quelques jours, il ne reſte preſque plus de Maquereaux ; au contraire, les vents d'Amont, quand ils ne ſont point trop forts, arrêtent le poiſſon, & font durer long-temps la pêche ; mais je crois que cette obſervation n'eſt exactement vraie que pour quelques parages.

§ 4. De la maniére de relever les filets lorſque la pêche eſt finie.

Après que la marée eſt retirée, il faut tirer les filets de l'eau & les remettre dans la barque, après avoir pris le poiſſon : deux matelots, ayant le ventre appuyé contre le bord, comme on le voit en *B*, *fig.* 3, ſaiſiſſent, un la tête du filet, l'autre le

pied, pendant qu'un troiſiéme qu'on nomme *forſiblement*, détache les baſſouins & enléve les barrils; mais comme les deux hommes qui halent ſur le filet ne ſeroient pas aſſez forts pour le tirer à bord, huit hommes leur aident en virant au Cabeſtan le halin; & comme il y a toujours des poiſſons, qui n'étant pas bien broqués dans les mailles des manets, retombent à la mer, à meſure que le filet ſort de l'eau, le Maître qui a les pieds hors le bateau, poſés ſur une précinte, & étant retenu par une manœuvre du bateau qui lui paſſe ſur la poitrine, préſente, ſous le manet, un filet à poche ou un lanet qui eſt au bout d'une perche, & reçoit les poiſſons qui ſeroient perdus s'ils tomboient à la mer: tout cela ſe voit au bateau *B*, *fig.* 3. A meſure que les filets entrent dans le bateau, des Matelots & des Mouſſes détachent les poiſſons qui ſont maillés, pendant que d'autres lavent ou plient les filets, & on ſe preſſe de ſaler les poiſſons, comme je vais l'expliquer.

§ 5. De la Salaiſon des Maquereaux à la mer.

Quand les Pêcheurs ſe ſont établis aſſez loin de la côte pour ne pouvoir, ni eux-mêmes, ni avec le ſecours des batelets, apporter leur poiſſon aſſez promptement à terre, ils le perdroient ſi on ne le ſaloit pas à la mer. Dans ces circonſtances, auſſitôt que les filets ſont halés à bord, & que les poiſſons tirés des filets ſont mis dans la huche, ſur le pont, il faut uſer de la plus grande diligence pour les ſaler, & la premiére opération eſt de les vuider. Pour cela, deux hommes à bas-bord, & autant à tri-bord, *Pl. IV*, *fig.* 1, ouvrent les poiſſons depuis la gorge juſqu'à l'anus, ils les paſſent à d'autres qui en retirent les œufs; les Pêcheurs en mettent à part une partie pour les manger frais, mais on en ſale la plus grande partie, pour en faire de la *rave* ou *reſure*, qu'on vend aux Pêcheurs de Sardines. A l'égard des entrailles, on les jette à la mer, ou bien on les conſerve pour attirer le poiſſon à un endroit, comme nous le dirons dans la ſuite: on en vend auſſi à de pauvres gens, qui les font cuire & s'en nourriſſent.

Les Maquereaux étant vuidés, comme nous venons de le dire, on les remet à des Mouſſes, qui les jettent ſur une voile où il y a du ſel en abondance; ſix ou ſept hommes, qui ſont autour de cette voile, mettent du ſel dans le corps de ces poiſſons, & les arrangent dans des corbeilles, avec un peu de ſel entre chaque lit.

A l'égard des œufs dont on fait de la reſure, on les ſale ſéparément dans des barrils percés de pluſieurs trous, par où s'écoule le ſanguin & la lymphe que les œufs rendent à meſure qu'ils prennent le ſel: ce ſont ces œufs qu'on vend en Bretagne aux Pêcheurs de Sardines, qui l'eſtiment plus que la reſure de morue qu'on apporte du grand banc. On voit ces opérations, ſeconde Partie, troiſiéme Section, *Planche XII*, où nous avons parlé du Hareng.

A meſure que les poiſſons ſont ſalés, comme nous venons de le dire, deux hommes portent les corbeilles dans la cale, où on les arrange par lits, poudrant entre chacun un peu de ſel: c'eſt ce qu'on appelle *mettre en grenier*; mais il faut que ces poiſſons ne ſoient pas dans un lieu trop humide. Pour cela, on forme avec du bois ou des pierres, un baſtingage, qui s'éleve juſqu'à la hauteur de la carlingue; c'eſt ſur cette eſpece de théâtre, qu'on arrange les Maquereaux, comme l'on dit, en grenier, où la lymphe & le ſanguin qui pourroient les corrompre, s'égouttent: quand on juge qu'ils ſont bien pénétrés de ſel, les uns défont cette pile, pour en former une autre à une petite diſtance, mettant encore un peu de ſel entre chaque lit; les autres pour s'épargner cette peine, ſe contentent de couvrir la pile d'une couche de ſel; il ſeroit mieux de les ſaler en vrak dans les barrils, comme on fait les Harengs, voyez ſeconde Partie, troiſieme Section, *Pl. XII*, ou même de les paquer, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Mais outre le temps que les Pêcheurs emploieroient à ces opérations, qui porteroit préjudice à leur pêche, il leur en coute, pour deux cents barrils, qui contiennent environ cinquante milliers de Maquereaux, trois muids, cinq minots de ſel.

J'ai peu de choſe d'important à ajouter à ce que j'ai dit de la vente du poiſſon frais; mais il eſt à propos d'expliquer comment ſe fait la vente du poiſſon ſalé.

§ 6. De la vente des Maquereaux qui ont été ſalés à la mer, & de la façon de les paquer.

A l'arrivée des barques qui ont des Maquereaux ſalés, on les vend au cent, ou plus ordinairement à la hottée, qui doit contenir cent poiſſons au grand compte, & on les porte chez celui qui les a achetés, preſque toujours aux Saleurs, & quelquefois aux Chaſſes-marée: je dis quelquefois aux Chaſſes-marée; parce que quand ils manquent de poiſſons frais & qu'ils trouvent des Maquereaux nouvellement ſalés, par un temps frais, ils en achetent pour les tranſporter dans les Provinces où ils ſavent qu'ils en trouveront le débit.

A l'égard des Saleurs, quand au débarquement ils trouvent les poiſſons bien conditionnés, ſoit qu'ils aient été ſalés en vrak

ou

en grenier, ils les paquent sur le champ des barrils, comme je vais l'expliquer: mais s'ils ont séjourné du temps dans la cale, étant salés en grenier, comme ils ont presque toujours contracté une odeur désagréable, on les met dans une grande jarre pleine d'eau douce, où on les lave à plusieurs reprises, & à chaque fois on les laisse égoutter pendant quelques heures. Il y a des poissons qui ne perdent point entiérement l'odeur de cale; mais quand ils sont bien déchargés des saletés, même de celles que leur a communiqué le sel gris, on les paque dans des barrils.

Le pacage des Maquereaux est assez semblable à celui des Harengs, excepté qu'il faut employer plus de sel pour les Maquereaux; après avoir mis une couche de sel au fond des barrils, on y arrange, par lit, & à la main, les poissons salés, très-près les uns des autres, on met un peu de sel entre chaque lit, & on finit, quand le barril est plein, par mettre une couche de sel pareille à celle qu'on a mise au fond du barril, sous le poisson: ceci n'est point autorisé par l'Ordonnance, mais toléré par les Gabeleurs.

On presse fortement les poissons les uns contre les autres; & quand les barrils sont enfoncés, le Marchand met sa marque sur un des fonds du barril, qui contient environ trois cents poissons; on consomme à peu près vingt-cinq livres de sel pour les paquer.

Il est d'usage que le maître Tonnelier emporte, tous les soirs, deux Maquereaux, & les autres ouvriers, ainsi que les Paqueurs, chacun un. Quelqu'attention qu'on apporte pour saler & paquer les Maquereaux, il s'en faut beaucoup que cette saline soit aussi bonne que celle de la Morue, du Saumon & du Hareng; néanmoins la vente des Maquereaux salés est avantageuse, quand on les transporte loin de la mer, & sur-tout dans les pays de vignoble.

§ 7. *Des défauts des Maquereaux salés.*

Lorsque nous avons rapporté les défauts des Maquereaux frais, nous nous sommes engagés à dire quelque chose de ceux qu'on reproche aux salés.

Nous avons fait remarquer qu'une partie des défauts des Maquereaux frais, devient plus sensible lorsqu'ils sont salés, ce qui fait que les Saleurs rebutent ceux à qui ils en apperçoivent; néanmoins ils essaient de mêler, avec de bons Maquereaux pleins, quelques-uns de ceux qu'on nomme *chevillés*. Nous avons prévenu que la chair du Maquereau étant grasse & huileuse, elle a beaucoup de disposition à se corrompre dans les temps de chaleur, & sur-tout quand on est ménacé d'orage, c'est ce qu'on essaie de prévenir par le sel; néanmoins il arrive qu'entre les Maquereaux salés, on en trouve de mous, d'éventés, qui ont une mauvaise odeur, & des bougons, qui ont été blessés par les Saleurs: la plupart de ces défauts, qui annoncent un commencement de corruption, proviennent de ce qu'on n'a pas employé le sel en quantité suffisante, ou qu'on n'a pas laissé assez égoutter le sanguin & la lymphe qui se forme lorsque les poissons prennent leur sel; ces défauts dépendent encore d'autres négligences de la part des Saleurs, qui effectivement doivent faire leurs opérations avec beaucoup de célérité: car il ne se commet guère d'abus dans la pêche & la salaison des Maquereaux; parce que les Marchands Saleurs répondent des fraudes qu'ils auroient commises sur le nombre, ainsi que des accidents qui résulteroient de leur négligence.

§ 8. *De quelques filets qu'on emploie pour prendre les Maquereaux.*

Quoique les manets soient le plus souvent employés pour la pêche des Maquereaux, comme ces poissons vont de compagnie & par bancs, il y a des Pêcheurs qui essaient de les envelopper avec de grandes faines, dont la tête est garnie de grosses flottes de liége, & le pied simplement lesté par une grosse corde; car il est important, comme quand on se sert des manets, que la tête du filet soit à fleur d'eau, pour les raisons que j'ai rapportées plus haut. Les Pêcheurs tâchent d'envelopper le plus de poissons qu'il leur est possible, comme je l'ai dit en plus d'un endroit, lorsqu'il s'agissoit des filets d'enceinte, & sur-tout ils font leur manœuvre dans l'obscurité de la nuit, sans quoi les poissons appercevant le filet parviendroient à s'échapper. A Aiguesmortes, on en prend avec le boulier, qui est une grande faine, qu'on appelle aussi *aissauge*, que nous avons décrite à la premiére Partie: le bateau qui sert pour cette pêche s'appelle *Marinier*; il est plat, il se termine en pointe par les deux bouts, & on le gouverne avec un aviron. Lorsque les poissons se retirent dans des endroits où l'on ne peut pas tendre de grandes piéces de filets, ce qui n'est pas ordinaire, quelques-uns emploient, au lieu de manets, des tramaux, ou dérivants, ou sedentaires, qu'on nomme en Languedoc, *Verradiére*.

On m'a écrit qu'à Dieppe, pendant le Carême, on employoit pour la pêche du Maquereau, des tramaux de la Dreige, dont les mailles de la flue sont de l'échantillon des petits manets, ayant au plus

quinze lignes d'ouverture en quarré, & les mailles des hamaux au plus huit pouces. En Provence, on prend des Maquereaux dans les Baſtudes, ſur quoi on peut conſulter la premiére Partie, ſeconde Section, pag. 109.

Il faut de plus avoir, comme je l'ai dit, quelques lanets ou filets à poche, pour recevoir les poiſſons, qui n'étant pas bien maillés, retombent à la mer quand on tire les filets de l'eau; enfin, comme il arrive quelquefois que la lame a aſſez de force pour rompre le halin & emporter le filet en entier ou une partie, il eſt bon d'avoir des grappins *A*, *Pl. IV*, *fig.* 2, pour les pêcher; & il convient auſſi d'avoir des gaffes *B*, pour démêler les filets, lorſque ceux de différents bateaux s'embarraſſent les uns avec les autres.

§ 9. Des Maquereaux marinés.

Je me ſuis juſqu'à préſent borné à rapporter les précautions qu'on doit prendre pour tranſporter, aux endroits peu éloignés de la mer, des Maquereaux frais, qui ayent conſervé toutes leurs bonnes qualités, & auſſi la façon de les ſaler, ſoit à terre, ſoit à la mer, pour que les Provinces de l'intérieur du Royaume, puiſſent jouir de ce poiſſon dans preſque toutes les ſaiſons de l'année: mais je ne dois pas omettre une préparation, par laquelle les Maquereaux ſont beaucoup meilleurs & plus appétiſſants que les ſalés, quoique moins bons que les frais; malheureuſement ces poiſſons, ainſi préparés, ne peuvent ſe conſerver bons que ſix ou huit jours, ce qui, dans certaines circonſtances, ne laiſſe pas d'être avantageux.

Ordinairement on n'en prépare à la fois que huit ou dix; on les fait bouillir dans de l'eau avec du ſel; quand ils ſont cuits, on les retire de cette ſaumure, & on les met égoutter & ſe refroidir ſur une claie; pendant ce temps on ajoute à la ſaumure du poivre & du vinaigre, & on la fait bouillir; enfin on la retire de deſſus le feu, & quand elle eſt refroidie, on met le poiſſon dans un pot de grès verniſſé, & dedans le pot aſſez de ſauce pour couvrir le poiſſon; enfin on couvre le pot: les poiſſons ainſi préparés ſont très-bons & appétiſſants pendant une huitaine de jours, & lorſque l'air eſt frais, ils ſont encore mangeables au bout de dix jours.

ARTICLE IX.

Des différentes eſpéces de poiſſons qu'on prend pêle-mêle avec les Maquereaux.

On a vu qu'on ſe ſert pour prendre les Maquereaux des mêmes moyens que pour prendre différentes eſpéces de poiſſons, ainſi il n'eſt pas ſurprenant qu'il s'en trouve pêle-mêle avec les Maquereaux; auſſi quand on prend les Maquereaux avec les haims, ſoit à la canne, aux cordes ou au libouret, on y trouve des Merlans, des Harengs & quantité d'autres poiſſons qui mordent aux haims: ſi l'on pêche avec des manets, on trouve quantité de poiſſons de la groſſeur des Maquereaux, qui ſe ſont maillés; mais comme, ſuivant les ſaiſons, on prend des Maquereaux de différentes groſſeurs, quelquefois de fort petits, qui n'ont que ſix ou huit pouces de longueur, d'autres plus gros, qui contiennent des œufs & de la laite, enfin des Maquereaux qui ont frayé, qu'on appelle chevillés, qui ſont auſſi longs, mais moins gros que ceux qui ſont pleins; il ſuit delà qu'il faut, ſuivant les ſaiſons, employer des manets qui aient les mailles plus ou moins grandes, & que ſuivant la grandeur des mailles, il ſe prend, dans les manets, différentes eſpéces de poiſſons, comme des Orphies, de gros Harengs, qu'on nomme Halbours, qui ont quelquefois quatorze pouces de longueur, des petits Bars & des Lingues, &c. quand on chaſſe les Maquereaux avec des filets d'enceinte ou des demi-folles, on trouve de ces mêmes poiſſons, devenus gros, même des Thons, & malheureuſement de toutes ſortes d'eſpéces de chiens, qui ſont très-redoutés des Pêcheurs, parce qu'ils dévorent quantité de poiſſons, & qu'ils déchirent les filets; mais ce qu'on y trouve en plus grande quantité ſont les Carangues, qu'on appelle auſſi *Maquereaux bâtards*, quoiqu'ils n'aient point véritablement les caractères des Maquereaux; j'en dirai quelque choſe à la ſuite des Maquereaux.

ARTICLE X.

Remarques détachées, qui ont rapport aux Maquereaux.

La pêche des Maquereaux, ainſi que celle des Harengs, n'eſt deſtructive d'aucun poiſſon, parce que les filets étant toujours entre deux eaux ne dérangent point les

fonds; & pour ce qui regarde les Maquereaux, parce que ce ſont des poiſſons de paſſage qui ſe renouvellent tous les ans par de nouveaux bancs qui arrivent du Nord.

Quelques-uns prétendent que c'eſt avec la ſaumure des Maquereaux que les Anciens faiſoient l'excellente ſauce qu'ils nommoient *garum*; mais j'ai peine à me le perſuader, & je crois qu'elle ſe faiſoit avec différentes eſpéces de poiſſons.

Comme la pêche des Maquereaux ſe fait ordinairement dans une ſaiſon où la chaleur eſt conſidérable, les Pêcheurs ſont vêtus bien plus légérement que quand ils font celle des Harengs, qui ſe fait ſouvent lorſque le froid ſe fait ſentir vivement. Pour la pêche du Maquereau, la plupart n'ont ſur leurs jambes que des trigouſtes, houſſettes ou guêtres de toile; il n'y a que ceux qui travaillent à lover les filets qui ſortent de l'eau, ou à en tirer les poiſſons, qui ont des bottines de cuir pour ſe garantir de la quantité d'eau qui ſort de ces filets.

Ordinairement ceux qui ſont ſur le bord à haler les filets, ſont en chemiſe, dont les manches ſont retrouſſées juſqu'au coude, mais ils ont un tablier de cuir; lorſqu'il fait froid ils ſont mieux vêtus, & pluſieurs ont des hale-avant, ou des maniguets: on ſait que ce ſont de forts gants de cuir. J'ai dit plus d'une fois que la chair des Maquereaux étant fort huileuſe, il en réſulte que quand on les lave dans l'eau, il s'en détache une huile qui nâge ſur l'eau en aſſez grande quantité, pour que les femmes occupées à ce travail, la ramaſſent & la vendent à ceux qui préparent des cuirs.

Autrefois les lits de Maquereaux paroiſſoient plutôt ſur les côtes de haute Normandie, qu'ils ne ſont préſentement, ſans qu'on puiſſe en imaginer la cauſe; on en pêchoit aſſez abondamment dès le mois d'Avril, & depuis pluſieurs années ils ne paroiſſent que vers la mi-Mai, quand les chaleurs vives ſe font ſentir.

On eſtime pour manger frais les Maquereaux qui ſont courts & aſſez gros.

Les Nations voiſines de la France ne font pas pour la plupart grand cas des Maquereaux, & ils n'en ſalent preſque pas, d'où il ſuit que la pêche & la ſalaiſon du Maquereau ſe fait par les François ſans concurrence avec les étrangers; il n'en eſt pas de même du Hareng, comme on l'a vu dans la Section où nous avons traité de ce poiſſon.

ARTICLE XI.

Enumération abrégée des endroits où l'on fait principalement la pêche des Maquereaux.

Après avoir rapporté ce qui nous a paru de plus intéreſſant ſur la pêche & les différentes préparations qu'on donne aux Maquereaux, je vais parcourir ſommairement les côtes de la mer, pour faire remarquer les endroits où l'on pratique cette pêche; & quoique je me borne à des conſidérations générales & fort abrégées, cette courſe rapide pourra me fournir l'occaſion de rapporter quelques particularités qui m'auront échappées dans les Paragraphes qui font la partie principale de ce Chapitre.

§ I. *De la haute Normandie.*

Au *Havre-de-grace* on ne ſale preſque point de Maquereaux; les poiſſons que l'on prend entre les riviéres de Seine & de Somme, ſont preſque tous tranſportés frais à Paris, ou dans les Villes où l'on ſait en trouver le débit.

Les Pêcheurs vont s'établir à huit ou dix lieues de la rade, & font leur métier avec des cordes menues qui ont quelquefois juſqu'à ſix à ſept cents braſſes de longueur, & qui ſont garnies d'empiles & d'haims éloignés les uns des autres de quatre pieds, comme on le voit premiere Partie, premiere Section, *Planche XIX*, *fig.* 1, 2, 3 & 4; ils les calent quelquefois juſqu'à ſeize ou dix-huit braſſes de profondeur, & alors ils prennent pêle-mêle avec les Maquereaux, des Merlans, des Limandes & d'autres poiſſons qui mordent aux appâts qu'on leur préſente.

Cette pêche dure depuis la fin d'Avril juſqu'au commencement de Juin.

Dieppe. Comme quand j'ai traité en général de la pêche des Maquereaux, j'ai donné principalement pour exemple ce qui ſe pratique dans cette Amirauté, il me reſte peu de choſe à dire relativement à cette pêche dans ce département. Je rappellerai ſeulement que comme ils vont quelquefois chercher les poiſſons aſſez loin dans des parages où les Maquereaux ſont plus grands que dans la Manche, ils ont des manets qu'ils nomment *Marſaiques*, dont les mailles ſont proportionnées à la groſſeur des Maquereaux.

Il ſort quelquefois juſqu'à cinquante bateaux de Dieppe, & ſoixante des Ports voiſins, tels que Feſcamp, Saint-Valery en Caux, Boulogne, Calais, &c. entre leſquels il y a quelques gros bateaux qui

vont jusqu'à cinquante lieues à l'oueſt des Sorlingues, au-devant des bancs de Maquereaux.

J'ai dit qu'en Carême les Dieppois pêchoient des Maquereaux avec le tremail de la dreige. Il n'eſt pas hors de propos qu'on ſache que les mailles de la flue de ces tramaux ont huit lignes d'ouverture en quarré, & que les mailles des hamaux en ont quinze. Voyez première Partie, Section II, pag. 128 & 138.

Saint-Valery en Caux & le petit Veule. Dans ces Ports on fait la pêche du Maquereau, ou au plomb, ou à la ligne, ou au libouret. Les Pêcheurs, comme aux autres Ports de la Manche, prennent une ligne très-déliée qu'ils nomment *Bauffe*, & qu'ils changent preſque tous les jours, parce que cette pêche ſe faiſant à la derive, ils craignent que cette bauffe, qui eſt fine, ne ſe rompe, & qu'ils ne perdent le plomb, qui péſe dix à douze livres. Quand on ſe ſert du libouret, on attache dans toute la longueur de cette bauffe, de deux en deux braſſes, des baluettes ou petits bâtons gros comme un tuyau de plume, & longs de ſept à huit pouces, à l'extrêmité deſquels ſont des empiles très-fines qui portent des haims, comme on le voit *Planche III*, *fig.* 2 : ainſi il y a plus ou moins d'haims ſur chaque bauffe, ſuivant ſa longueur. Chaque bateau embarque trois bauffes garnies de baluettes & d'haims, comme nous venons de le dire : on en tient une à l'avant du bateau, & les deux autres ſont vers l'arriere, une à bas-bord, & l'autre à tribord. Nous avons repréſenté la pêche au libouret plus en détail, première Partie, première Section, *Pl. XXI*, *fig.* 1.

Quoique les Maquereaux, comme les autres poiſſons de paſſage, paroiſſent dans une ſaiſon, tous les ans elle varie un peu, ſuivant que le temps eſt plus ou moins chaud. Il arrive quelquefois qu'on en prend de fort bons hors la ſaiſon, ce qui eſt rare : mais on remarque qu'autrefois ils paroiſſoient plutôt ſur les côtes de haute Normandie qu'ils ne font préſentement, ſans qu'on puiſſe en imaginer la cauſe. On en pêchoit aſſez abondamment dès le mois d'Avril, & depuis pluſieurs années ils ne paroiſſent que dans le mois de Mai ; peut-être cela dépend-il de ce que les fraîcheurs durent plus long-temps.

On dit proverbialement qu'il faut manger les Maquereaux avec les pauvres, parce que dans le fort de la pêche, lorſqu'ils ſont communs & à vil prix, ils ſont beaucoup meilleurs que dans la primeur, temps où ils ſont rares & chers, ce qui les fait rechercher par les riches : en général on eſtime ceux qui ſont gros & courts.

§ 2. De la Baſſe-Normandie.

Coutance. Il y a dans cette Amirauté le Port & la petite ville de Regneville, où il y avoit autrefois des bateaux pêcheurs du Port, depuis trois juſqu'à ſix tonneaux, qui faiſoient la pêche du Maquereau avec des lignes armées de gros haims ; mais cette pêche eſt preſque abandonnée, parce que les poiſſons donnent moins à cette côte qu'autrefois.

On m'a aſſuré qu'on y faiſoit maintenant cette pêche avec les mêmes filets qui ſervent pour prendre les Mulets, & qu'on nomme, pour cette raiſon, *Muletiers* : ce ſont des eſpéces de ſaines, dont les mailles ont quinze lignes d'ouverture en quarré, & qu'on traîne ſur le ſable le long de la côte.

Les Pêcheurs de Touques & de Dive, s'appercevant qu'ils prenoient peu de Maquereaux avec leurs manets, ont pris le parti d'adopter les libourets : chaque Pêcheur en a deux ; cette pêche ſe fait ſous voile, & il eſt avantageux qu'il vente bon frais.

A Granville, Cherbourg & autres Ports voiſins, preſque tous les Pêcheurs ſe ſervent du libouret ; mais le plomb qui eſt au bout de la bauffe, ne péſe que deux livres, pour que quand le bateau ſille, le plomb quitte le fond & ſe tienne entre deux eaux, aſſez près de la ſurface ; on attache les libourets vers l'arriére du bateau qui ſille lentement.

A la Hougue, il y a beaucoup de Pêcheurs, mais comme ils vont établir leur pêche loin de leur Port, je remets à en parler lorſqu'il s'agira des parages où ils ſe rendent.

§ 3. De la Bretagne.

Saint-Malo. Les Pêcheurs de ce Port, qui font leur métier dans de petits batelets & à la canne, apportent aſſez ſouvent une telle quantité de poiſſons, que communément ils ne ſont vendus, de la ſeconde main & ayant la liberté de choiſir les plus beaux, qu'un ſol la piéce, & les Saleurs les ont encore à meilleur marché.

Il y a des Pêcheurs des environs de Saint-Malo, du côté de l'Oueſt, qui s'éloignent aſſez des côtes, quoiqu'ils pêchent à la canne & dans de petits bateaux de cinq à ſix tonneaux, dans leſquels néanmoins ils ſe mettent huit à dix hommes.

Etant rendu au lieu de la pêche, chaque homme prend ſa canne ou perche, qui a huit pieds de longueur, ayant amené les voiles, comme on le voit première Partie, première Section, *Planche XIV*, *fig.* 3,

fig. 3, le bateau eſt emporté par le courant de la marée, les Matelots ſe rangent des deux côtés du bateau, moitié bas-bord & moitié tribord; & dans des circonſtances très-favorables à la pêche, on en a vu revenir, au bout de vingt-quatre heures, avec cinq ou ſix mille Maquereaux.

Cette pêche, ainſi que celle dont nous allons parler, commence ordinairement à la Saint-Jean, & finit au mois d'Août. Les Pêcheurs amorcent leurs haims avec de petites chevrettes, qu'on nomment *Sauterelles de mer;* mais, comme nous l'avons déja dit, on n'eſt pas embarraſſé d'imaginer quel appât on leur préſentera; tout eſt bon à ces poiſſons voraces, ſeulement ils ſemblent préférer la chair de leurs ſemblables, qu'on léve ordinairement auprès de la queue, & ces poiſſons, ainſi mutilés, ſe vendent auſſi avantageuſement que ceux qui ne l'ont pas été.

M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo, m'écrit que les Pêcheurs de la Baie, qui comprend depuis le Cap Frehel, côte du Nord, juſqu'à celui de Cancalle, côte du Sud, rencontrent dans ces parages une telle abondance de Maquereaux, qu'ils ne ſont point tentés d'en aller chercher en Irlande, ni aux Sorlingues; & il n'y a guère que les Pêcheurs de la preſque Iſle de Saint-Jean, côte du Nord, qui dans leurs grands bateaux du port de ſeize à dix-huit tonneaux, s'éloignent de ſeize à dix-huit lieues de la côte; ils portent des voiles quarrées, quelquefois un mât de miſaine, & ſont montés de onze à quinze hommes: on les a vu revenir, après deux jours de navigation, chargés de poiſſons.

A Saint-Jacut, qui eſt très-près de Saint-Malo, & qu'on appelle autrement Notre-Dame de Landt-Ouart, les Pêcheurs font la pêche des Maquereaux avec des haims, à peu près comme nous avons dit que la font ceux de la Baie; mais au lieu de ſe ſervir de la canne, ils tiennent la ligne à la main, ce qu'on appelle *pêcher au doigt.* Comme j'ai aſſez amplement décrit cette façon de pêcher à la premiére Section de la premiére Partie, pag. 66, je me contenterai de dire, que le bateau étant appareillé comme pour la pêche à la canne, & étant à la dérive, les Pêcheurs ſe rangent ſur les deux bords, tenant à la main deux lignes, au bout deſquelles il y a un petit plomb, qui ne péſe qu'une once ou une once & demie, & deux empiles très-déliées, à l'extrêmité deſquelles il y a un haim.

Comme cette pêche eſt moins embarraſſante & plus avantageuſe que celle à la canne, elle a été adoptée par preſque tous les Pêcheurs de la côte.

Quelques Normands, particuliérement ceux de la Hougue, vont établir leur pêche dans les parages dont nous venons de parler, ſachant qu'ils ſont très-poiſſonneux & ſur-tout bien fournis de Maquereaux; quelques-uns font leur pêche avec le libouret, & comme les bauffes ſont garnies d'haims dans toute leur longueur, ils prennent, avec les Maquereaux, différentes eſpéces de poiſſons voraces, qui ſe jettent ſur les appâts qu'on leur préſente.

On fait auſſi la pêche des Maquereaux avec ce qu'on appelle le grand couple, repréſenté premiére Partie, premiére Section, *Planche XXI, fig.* 2 : c'eſt une eſpéce de libouret, qui, au lieu des baluettes diſtribuées dans toute la longueur de ſa bauffe, a à l'extrêmité de cette bauffe une eſpece d'arc, dont les extrêmités des branches ſont garnies d'empiles & d'haims, comme on le voit repréſenté *Pl. XXI,* premiére Partie. Les Malouins font cet eſpéce d'arc avec un morceau de baleine, & les Normands avec un gros fil de fer.

Au Port de l'Orient, on fait la pêche des Maquereaux avec le libouret & quelquefois avec un filet, dont les mailles ont juſqu'à dix-huit lignes d'ouverture en quarré.

A Saint-Brieuc, près Saint-Malo, la pêche des Maquereaux ſe fait au libouret ou à la balle, comme nous l'avons expliqué; nous remarquerons ſeulement, que pour la balle, ils ſe réuniſſent ſix, qui ont chacun une ligne, & qui ſont diſtribués, trois bas-bord, & trois tribord : aux deux Pêcheurs de l'avant, la balle peſe huit livres, aux deux du milieu, ſix livres, & aux deux de l'arriére, ſeulement deux livres; ce qu'on obſerve pour que les lignes ne ſe mêlent point les unes avec les autres. Quand il ſe trouve beaucoup de poiſſon, ils pêchent avec la ligne ſimple au doigt, & quelquefois pour attirer le poiſſon, ils jettent à la mer quelques chevrettes, ou un peu de reſure. Quand les Pêcheurs des environs de Saint-Malo ſe rencontrent dans un bouillon de Maquereaux, ils en font quelquefois la pêche, comme l'on dit *à la faulx :* on trouve la façon de faire cette pêche à la ſeconde Partie, premiére Section à l'occaſion de la Morue ſur le grand Banc : nous y avons dit qu'on ne ſe ſervoit point d'haims amorcés, mais qu'on formoit des eſpéces d'hériſſons, qui avoient beaucoup de crochets très-piquants, & qu'on les jettoit dans un endroit où l'on voyoit beaucoup de poiſſons raſſemblés, & qu'en retirant ces hériſſons par une ſecouſſe, il étoit rare qu'on n'accrochât pas quelques poiſſons, aſſez ſouvent deux.

Or, pour multiplier ſans frais, les crochets, les Pêcheurs joignent trois, quatre & même cinq haims, de façon que toutes

les tiges se touchent, & on les lie fortement les uns aux autres avec un fil fort ciré, ce qu'on trouve décrit à l'endroit de la premiére Section de la premiére Partie que j'ai indiqué; & pour que les poissons se rassemblent encore en plus grand nombre à l'endroit où l'on veut jetter l'hérisson, on y jette quelques appâts, comme des chevrettes ou Sauterelles de mer, de la resure, quelques Sardines coupées par morceaux, ou encore des intestins qu'on a tirés des Maquereaux ou Merlans, & qu'on a salés.

Dans l'Amirauté de Morlaix, les Pêcheurs prenent les Maquereaux comme dans la Manche, avec des manets, dont les mailles ont quinze lignes d'ouverture en quarré; ces filets sont décrits premiére Partie, seconde Section, page 103 & suivantes: quand ils se servent d'haims, ils les amorcent avec des chevrons ou des maniguets, que les femmes prennent avec des sacs de serpilliére, dans les petites anses, sur le sable, à la basse eau; mais la principale pêche de ce poisson se fait aux environs de Roscoff, sur les côtes de l'Evêché de Saint-Pol-de-Léon, depuis Ouessant jusque près l'entrée de la Manche, principalement par des bâtiments du port de huit à dix tonneaux, qui viennent de la Hougue; il s'y rend aussi des bâtiments de Dieppe & de Barfleur, du port de trente à quarante tonneaux, & un nombre de petits bâtiments qui viennent de Roscoff & d'autres endroits de la côte de Bretagne. Dans ces parages, la pêche commence en Mai, & finit avec le mois de Juin; la plus grande partie des poissons que prennent ces Pêcheurs est salée à Roscoff, & dans certaines années, cette salaison est presque de quatre cents milliers: il est dû à l'Evêque de Léon, quatre sols par millier de Maquereaux qui se débarquent à Roscoff.

Il vient des Provinces assez éloignées, des Pêcheurs qui achetent du sel à Roscoff, & qui salent dans leurs bateaux les poissons qu'ils ont pris.

La pêche aux environs de l'Isle de Bas, différe peu de celle qu'on fait auprès de Roscoff. La plus grande partie des Pêcheurs s'établissent à sept ou huit lieues de l'Isle, depuis le Nord-est jusqu'à l'Oueſt; ils se démâtent, & dérivent sur leurs filets, qui sont faits avec du fil plus fort que ceux dont on fait usage dans la Manche, parce que les Maquereaux sont plus gros.

Cette pêche étoit autrefois fort abondante dans ces parages; il y venoit alors dix à douze bateaux de la Hougue, sept à huit bateaux pontés de Sainte-Honorine, de Barfleur, &c. mais depuis plusieurs années elle est beaucoup moins avantageuse, puisque la plupart des bateaux ne prennent que cent ou au plus deux cents Maquereaux par nuit, ce qui fait qu'il s'y en rend beaucoup moins: il n'en vient plus que trois ou quatre de la Hougue, & ceux qui s'y rendent des autres Ports, achetent pour la plupart du sel à Roscoff pour saler en grenier le poisson qu'ils prennent à l'ouverture de la Manche, entre les Sorlingues & Ouessant. Ces Pêcheurs font des campagnes qui durent un mois ou cinq semaines.

Dans l'Amirauté de Quimper, on pêche assez volontiers avec des tramaux qu'on tend sur des perches, de sorte que le pied du filet ne touche point le fond. Les mailles des hamaux sont de trois grandeurs différentes: les plus grandes ont sept pouces sept lignes d'ouverture en quarré, les moyennes sept pouces six lignes, & les plus serrées sept pouces quatre lignes. Les mailles de la flue sont aussi de trois grandeurs différentes: les plus grandes ont dix-neuf lignes, les moyennes dix-huit, & les plus serrées dix-sept.

Les Bretons sont assez portés à faire le commerce des Maquereaux, c'est pourquoi ils achetent volontiers ceux qui sont salés en grenier ou en vrak, & après les avoir préparés avec soin, ils les distribuent dans l'intérieur du Royaume. Leur usage est que le cent de Maquereaux n'est que de soixante poignées de deux Maquereaux, ce qui fait cent-vingt, beaucoup moins par conséquent que sur les côtes de Normandie.

L'Isle-Dieu en Poitou. Les Maquereaux qu'on prend dans ces parages, paroissent des plus beaux; à l'inspection on les jugeroit parfaits: mais cette apparence est trompeuse, car leur chair est insipide, fade & sans goût. Peut-être en est-il de même des Maquereaux qu'on pêche en Hollande; car M. Allamand m'écrit qu'on ne fait aucun cas de ce poisson, & effectivement le mérite des Maquereaux varie beaucoup dans les différents parages où l'on en trouve.

§ 4. *De la Provence.*

En quelques endroits de cette Province on nomme les Maquereaux *Auriols*. Communément ceux de la Méditerranée sont plus gros que ceux de l'Océan.

Toulon. Cette pêche commence en Avril, & on cesse d'en voir en Juin.

Saint-Tropès & *Fréjus*. On y prend beaucoup de Maquereaux; on y commence cette pêche en Mai, & quelquefois on la continue jusqu'à Octobre.

Cassis. On fait cette pêche avec les aissaugues, & on y prend beaucoup de différentes espéces de poissons pêle-mêle avec les Maquereaux.

§ 5. Du Languedoc.

Ne m'étant point trouvé dans le département de cette Province lorſqu'on y faiſoit la pêche du Maquereau, j'ai engagé M. Poujet, Lieutenant-Général de cette Amirauté, de me la décrire ; il a eu la complaiſance de m'envoyer le détail que je vais rapporter. On y fait cette pêche avec les haims, mais on emploie des appâts pour attirer le poiſſon à l'endroit où l'on ſe propoſe de pêcher, ce qui ne diſpenſe pas d'amorcer les haims.

Dans les mois de Juin, Juillet & Août, il ſort tous les jours du port de Cette, vers les quatre heures du ſoir, un grand nombre de ces petits bateaux qu'on nomme *Bettes*, qui vont s'établir à une lieue vers le Sud, pour être au-deſſous des courants.

Il y a dans chacun de ces petits bateaux deux Pêcheurs & un mouſſe, qui ſe pourvoient d'un nombre de lignes garnies d'haims, & ordinairement empilées d'un double fil de cuivre très-fin de huit à dix pouces de longueur ; ils ſe muniſſent auſſi de trente ou quarante livres de Sardines fraîches, ou à leur défaut, de ſalées, mais elles ne ſont pas auſſi bonnes que les fraîches. Ces Bettes mouillent ſur quatorze ou quinze braſſes de profondeur, avec un grappin à quatre crochets garni d'une pierre, &, autant qu'ils le peuvent, ils ſe placent dans un endroit où le courant ſe fait ſentir.

Le mouſſe coupe les Sardines en pluſieurs morceaux qu'il jette à la mer ; une partie de cet appât étant emportée par le courant, les Maquereaux, qui ſont attirés s'aſſemblent en nombre autour de la Bette, où trouvant les haims amorcés d'une Sardine, ils les ſaiſiſſent, & ſont pris. Comme le Pêcheur tient la ligne à la main, il s'apperçoit quand il y a des Maquereaux arrêtés par les haims : quelquefois dans l'eſpace de deux ou trois heures on en prend un cent.

Nous avons déja dit que les Maquereaux ſont très-friands de la chair de leurs ſemblables, & que c'eſt un des meilleurs appâts qu'on puiſſe employer, même pour toutes ſortes de poiſſons.

Comme il ſe paſſe une heure ou deux avant que les Maquereaux ſe ſoient raſſemblés auprès de la Bette, les Pêcheurs profitent de ce temps pour caler des lignes de fond qui portent deux ou trois haims amorcés avec les inteſtins des Sardines qu'on a coupées par morceaux, & ils prennent différentes eſpéces de poiſſons qui ſe tiennent au fond de la mer, comme de petits Bogues, des Sardes, des Gaſcons, &c. Ces poiſſons ſont bons à manger, & en outre ils fourniſſent de bons appâts pour amorcer les haims.

On eſt preſque toujours fort incommodé par un nombre d'oiſeaux qui s'aſſemblent pour prendre des Maquereaux, & qui ſont encore attirés par les Sardines qu'on jette à la mer ; quelques-uns même de ces oiſeaux ſe prennent aux haims : mais les Pêcheurs redoutent encore bien plus les poiſſons voraces, ſur-tout les Requins, qui dévorent les poiſſons pris, & font fuir les autres.

Le ſuccès de cette pêche, qu'on commence le matin à la pointe du jour, & qui dure le ſoir juſqu'à la brune, dépend principalement du lieu où l'on eſt établi, & de la direction des courants : il eſt néceſſaire que la mer ſoit très-calme, & que le ſoleil ne ſoit pas fort chaud, parce qu'alors les Maquereaux ſe tiennent au fond de la mer. En beaucoup d'endroits de Languedoc on appelle ces poiſſons *Veiras*.

Aiguemortes. On y pêche les Maquereaux avec le boulier, depuis le mois d'Avril juſqu'à celui d'Août.

Mais en beaucoup d'endroits on ſe ſert uniquement de la canne.

ARTICLE XII.

Des Pêches Étrangeres.

Irlande. Quelques-uns avant de faire la pêche des Maquereaux ſur les côtes de France, vont les chercher en Irlande : ils s'y rendent vers le mois d'Avril avec leur proviſion de ſel ; ils ſalent en grenier les poiſſons qu'ils prennent, & les tranſportent dans les Ports de France, où ils les paquent en barrils.

La plupart ſe ſervent des mêmes bateaux & des filets qui leur ont ſervi pour la pêche du Hareng ; mais comme les Maquereaux, ſur-tout ceux qu'on prend vers les côtes d'Irlande, ſont plus gros que les Harengs, il faut, comme nous l'avons dit, que les mailles des manets deſtinés à cette pêche, ſoient plus grandes que celles des filets qui ſervent pour les Harengs ou pour les Maquereaux de la Manche.

Catalogne. La pêche des Maquereaux s'y fait au feu, ce qu'ils nomment à l'*Enceſa* : pour cela, on fait un feu clair ſur un gril établi à l'avant de la chalouppe qu'on tient un peu loin de terre, & en ſe rapprochant de la côte on voit les Ma-

quereaux ſuivre la lumiére : alors on les enveloppe avec un grand filet, & on tire à terre une multitude de Maquereaux confondus avec d'autres eſpéces de poiſſons.

On prendra une idée de cette pêche à la troiſiéme Section de la premiére Partie, *Pl. VII*, *fig.* 1.

Raguſe. On y prend & l'on y ſale beaucoup de Maquereaux ; comme ils vont par bancs, les Pêcheurs eſſaient de les envelopper avec des filets d'enceinte ; ce qu'ils nomment *la Tratta.*

Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, on prend en Afrique des Maquereaux ſemblables aux nôtres, qu'on y nomme *Cavallos.*

On en prend auſſi au Japon, où on les nomme *Sames* ou *Sébres.*

On en trouve encore ſur les côtes de Congo & d'Archangel.

Enfin ſur les côtes de Hitland & de Schetland on en prend de gros, qui n'ont ni laite ni œufs, & qui ſont réputés excellents.

M. le Francq de Berkhey, Docteur en Médecine, Lecteur en Hiſtoire Naturelle, & de l'Académie de Leyde, me marque que les Maquereaux ſont abondants ſur les côtes de Hollande, ſur-tout dans le mois de Juillet, mais qu'on n'en fait que très-peu de cas à Amſterdam. On en voit, ſuivant lui, une prodigieuſe quantité dans la poiſſonnerie de la Ville de Leyde ; mais on n'en voit preſque point certaines années, ſur-tout quand la pêche du Hareng a été abondante : on fait beaucoup de cas de ces poiſſons en Brabant.

M. de Berkhey m'ajoute qu'on connoît deux eſpéces de Maquereau en Hollande, ſavoir un ſtrié de bleu & d'un beau noir, & un autre qui n'eſt point tacheté. Les Hollandois appellent le ſtrié *Mackreel* ; c'eſt le *Scombra* des Auteurs : le ſecond, qui eſt plus rare, eſt le *Marchais* des François : on le nomme en Hollandois *Marſbanker.* On le pêche par hazard & ſeulement pour les amateurs de l'Hiſtoire Naturelle ; car ſans cela on en fait peu de cas.

Si, comme je l'ai dit, on eſtime peu les Maquereaux en Hollande, on les mépriſe encore plus en Iſlande, au point qu'on ne veut pas en faire la pêche.

Article XIII.

De la Carangue ou Maquereau bâtard.

La Carangue eſt, je crois, le Sieurel ou Saurel de Rondelet, qu'on appelle en pluſieurs endroits *Gaſcon*, en France *Maquereau bâtard*, en Saintonge *Chicharon*, à Rome *Sauro.* Belon ainſi que Willughby le nomment *Trachurus*, qu'il ne faut pas confondre avec le *Trachinus*, qui eſt le *Draco-marinus* dont nous avons parlé.

On apperçoit bien quelques foibles reſſemblances entre la Carangue & les Maquereaux : il eſt vrai que les Carangues paroiſſent ſur nos côtes dans la même ſaiſon que les Maquereaux, qu'ils vont de même en troupe, & qu'on prend ſouvent ces deux eſpeces de poiſſons pêle-mêle dans les mêmes filets ou avec les haims. Mais ſi ces circonſtances ont engagé à nommer les Carangues Maquereaux, on a bien fait d'y ajouter l'épithéte de bâtard : car les Carangues n'ont point du tout le caractére des *Scomber* ou *Scombros*, qui forment une famille dans laquelle on comprend les Maquereaux, les Thons, les Bonites, les Pelamides, &c. Ce caractére conſiſte, comme nous l'avons dit, à avoir depuis le ſecond aileron du dos *F*, *Planche premiére*, *fig.* 1, & depuis l'aileron de derriére l'anus *L*, une pinne ou une ſuite de petits ailerons *G H* & *M N*, qui forment comme une campane feſtonnée qui s'étend juſqu'au commencement de l'aileron de la queue : au lieu qu'à la Carangue, *fig.* 2, le ſecond aileron du dos *G*, *H*, ainſi que l'aileron de derriére l'anus *K*, *L*, ſe prolongent juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue ſans interruption. Etant prévenu de ces différences qui empêchent qu'on ne prenne les Carangues pour des Maquereaux ; comme les Carangues paroiſſent ſur nos côtes dans la ſaiſon des Maquereaux ; comme ces deux eſpéces de poiſſons vont en troupe & ſouvent confondus les uns avec les autres ; comme on les prend pêle-mêle avec les mêmes filets : enfin pour ne point m'écarter d'un uſage établi dans pluſieurs Provinces, je placerai le peu que j'ai à dire des Carangues, dans la Section des *Scomber.*

Ce poiſſon a, par proportion à ſa longueur *A*, *B*, le corps plus gros & plus applati que les Maquereaux : il eſt peu eſtimé, ce qui fait qu'on n'en fait point une pêche expreſſe ; ce n'eſt pas que ſa chair ait un goût déſagréable, mais elle eſt tellement remplie de fines arêtes, qu'on répugne à le manger : ainſi il n'y a guére que le peuple peu opulent qui s'en nourriſſe.

Les bancs de Carangues préviennent & annoncent ordinairement ceux de Maquereaux & de Harengs : ils ſont aſſez abondants ſur les côtes du Canal, & encore

plus

plus ſur celles d'Angleterre, où on les nomme, je crois, *Maquereaux cherans.* Outre les Carangues que l'on prend avec les Maquereaux & les Harengs dans les manets & avec les ſaines, on en trouve quelquefois un grand nombre dans les parcs qu'on tend à la baſſe eau.

Les Pêcheurs qui font leur métier à la mer dans des barques, conſomment, pour leur nourriture, une grande partie de ceux qu'ils prennent : ceux qu'on tranſporte à terre ſe diſtribuent dans les campagnes au pauvre peuple. Il eſt bien rare qu'on en apporte à Paris & à Rouen, où on les nomme *Maquereaux bâtards :* ce poiſſon y eſt encore moins eſtimé que les Feintes ou Pucelles ou fauſſes Aloſes, qui, comme l'on ſait, ſont regardées comme un manger médiocre.

Les yeux *C* de la Carangue ſont grands & élevés ſur la tête ; la prunelle eſt d'un verd foncé tirant au noir ; l'iris eſt de couleur de nacre-de-perle ; on voit autour de l'œil des taches brunes, & auſſi au bord des opercules, près l'articulation, des nageoires branchiales vers *D.* Il a de petites dents très-fines ; le muſeau moins pointu que le Maquereau : ſes écailles ſont petites & fines ; ſon dos eſt d'un brun clair, point brillant, avec les mêmes reflets que les Maquereaux & les Harengs ; car ſuivant le ſens dans lequel on le regarde, on apperçoit des teintes dorées, d'autres bleuâtres, d'autres verd-de-mer ; le deſſous de la gorge & du ventre eſt d'un blanc argentin : il a deux nageoires *D* derriere les ouies, & deux autres *E* ſous la gorge ou le ventre.

Il a deux ailerons ſur le dos ; celui *F* qui eſt du côté de la tête, eſt petit, & formé de ſept à huit rayons aſſez gros liés par une membrane : ſa forme eſt à peu près triangulaire. Immédiatement après eſt le grand aileron *G, H,* qui s'étend juſqu'auprès de l'origine de l'aileron de la queue ; il eſt formé d'un nombre de rayons ſouples, un peu inclinés vers l'arriére, & qui diminuent de longueur à meſure qu'ils approchent de la queue. Sous le ventre, immédiatement derriére l'anus, il y a un autre aileron *K, L,* tout-à-fait ſemblable à celui que nous venons de décrire, & qui s'étend auſſi juſque près de l'origine de l'aileron de la queue ; cet aileron eſt précédé par deux ou trois aiguillons piquants *I,* qui ne ſont point liés par une membrane.

L'aileron de la queue *B* eſt fort échancré, & a quelque reſſemblance à celui du Maquereau. Les lignes latérales commencent en *M,* derriére les opercules des ouies, à la hauteur des yeux : elles ſont compoſées de petits os rudes au toucher comme les dents d'une ſcie, & font au milieu du corps une grande inflexion juſqu'en *N,* à l'aplomb de l'anus ; enſuite elles ſe prolongent par une ligne droite *N, O,* qui diviſe la largeur du poiſſon en deux, & ſe termine à l'aileron de la queue : cette ligne, à la partie *N, O,* qui eſt droite, eſt formée par de petites pointes qui s'inclinent vers la queue.

On prétend que la Carangue fournit un excellent appât, ſur-tout pour la pêche de la Morue. M. Fourcroy, Directeur des Fortifications, m'a écrit en 1767 que les Navires de Dunkerque qui vont en Amérique, prennent des Carangues avec les mêmes filets qui leur ſervent à prendre les Sardes.

Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, Barbot nomme *Carango* ou *Carangon* un poiſſon qu'on prend en Décembre à la Côte d'or. On en prend, dit-il, de deux eſpéces ; les uns qui ont de gros yeux, & d'autres de petits. Je crois auſſi qu'il y en a qui ont ſur les côtés un petit aileron qui s'étend du milieu de l'articulation de l'aileron de la queue juſqu'à une tache noire placée à peu près au tiers de la longueur du poiſſon.

CHAPITRE SECOND.

Des Thons.

NOus avous prévenu que nous diviſions la famille des *Scomber* en deux Chapitres. Dans le premier nous avons amplement parlé des Maquereaux, & dans le ſecond dont nous allons nous occuper, nous traiterons des Thons & des poiſſons qui y ont rapport, tels que les Bonites, les Pélamides, &c.

ARTICLE PREMIER.

Du gros Thon ou du vrai Thon, Thynnus; *en Gaſcogne, en Saintonge & en pluſieurs Provinces du Royaume* Athon; *à Veniſe & en Italie* Tunno.

Si l'on ſe rappelle ce qui caractériſe les poiſſons de la famille des *Scomber*, on conviendra que le Thon doit y être compris. Effectivement ce poiſſon, *Pl. V*, a ſur le dos deux ailerons *K*, *M*, & depuis l'aileron *M*, juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue *Q*, une ſuite de ſept ou huit petits ailerons *R* plus larges à leur extrêmité qu'à leur attache au corps : ces ailerons ſont détachés les uns des autres, & forment comme une campane feſtonnée. Il a auſſi ſous le ventre, depuis l'aileron *P*, juſqu'à l'origine de la queue *Q*, une pareille campane, qu'on a coutume de nommer *Pinne*, ce qui établit principalement le caractére des poiſſons de la famille des *Scomber*; ceci ſera encore mieux établi par la deſcription que je donnerai de ce poiſſon, qui a tant de reſſemblance avec le Maquereau, que quelques-uns ont penſé qu'on pouvoit le regarder comme un gros Maquereau.

Le Thon eſt un gros poiſſon, puiſqu'on aſſure en avoir pris qui avoient cinq pieds de longueur, & qui peſoient pluſieurs quintaux; je n'en ai point vu de cette taille. Celui que je vais décrire, *Pl. V*, n'avoit que trois pieds quatre pouces de longueur totale *A*, *B*.

La tête qui diminue de groſſeur en approchant du muſeau, a à peu près la forme d'un coin; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure : depuis l'extrêmité de la mâchoire inférieure juſqu'au centre de l'œil *C*, il y avoit quatre pouces; la gueule étoit aſſez grande; les mâchoires étoient garnies de dents fines & piquantes, qui ſe rencontroient les unes les autres quand la gueule étoit fermée. La langue étoit grande & mobile; on appercevoit au palais un oſſelet garni de quelques aſpérités ou petites dents fines; les yeux étoient grands, ſaillants, un peu élevés ſur la tête, la prunelle étoit noire, & l'iris nacré : entre l'œil & l'extrêmité du muſeau, on appercevoit l'ouverture des narines *D*.

Depuis l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure juſqu'auprès du bord *E* de l'opercule des ouies, il y avoit dix pouces, & immédiatement derriére étoient les articulations des nageoires branchiales qui ſe terminoient en pointe, & le plus long rayon *E*, *F*, avoit un peu plus de huit pouces de longueur : les autres rayons étoient beaucoup plus courts, de ſorte que ceux qui terminoient ces nageoires n'avoient guère qu'un demi-pouce.

Sous le ventre, à onze pouces environ du bout de la mâchoire inférieure, il y avoit deux nageoires *H*, longues d'environ trois pouces.

A cet endroit, la largeur verticale du poiſſon étoit au moins de dix pouces.

Sur le dos, à douze pouces du bout de la mâchoire ſupérieure, étoit le commencement du premier aileron du dos *K*, dont les rayons à peu près au nombre de douze, étoient gros & fermes : cet aileron avoit de *K* en *L* huit à neuf pouces de longueur, celle du premier rayon étoit de cinq pouces. Les autres rayons étoient beaucoup moins longs, de ſorte que le dernier vers *L* étoit fort court.

A la ſuite de cet aileron, vers la queue, on en voyoit un ſecond *L*, *M*, qui n'avoit que trois pouces de longueur à ſon attache au corps; le plus long rayon *L*, *M*, avoit à peu près cinq pouces de long. Tous ces rayons étoient ſouples, diminuoient beaucoup de longueur juſqu'à *N*, & formoient une courbe *M*, *N*. Sous le ventre étoit l'anus *O*, & immédiatement derriere l'aileron *O*, *P*, ſemblable à l'aileron du dos *L*, *M*, *N*.

Tout l'eſpace compris entre l'aileron du dos *L*, *N*, ainſi que de celui de deſſous le

ventre *O*, *P*, jusqu'à la naissance *Q* de l'aileron de la queue, étoit garni de petits ailerons qui formoient comme une campane festonnée, qu'on nomme *Pinne*.

L'aileron de la queue étoit fort échancré, en forme de croissant; il y avoit sept à huit pouces de *X* en *X*.

Outre les ailerons dont je viens de parler, les Thons en ont encore deux petits, *S*, *S*, de cinq à six pouces de longueur, un de chaque côté, placés à l'extrêmité des lignes latérales; ce qui fait que quand on regarde ce poisson par le travers, comme il est représenté *fig.* 2, l'extrêmité du corps du côté de la queue paroît former un quarré.

J'ai dit qu'à l'à-plomb du commencement du premier aileron du dos en *T*, la largeur verticale du Thon que je décris, qui avoit un peu plus de trois pieds de longueur, étoit de dix pouces : cette largeur à l'aplomb de l'anus *O*, étoit de huit pouces; à l'à-plomb de *R*, *R*, de trois pouces; & à l'à-plomb de *Q*, *Q*, d'un pouce & demi.

Les raies latérales qui s'étendent depuis le derriére des opercules des ouies *G* jusqu'au commencement des petits ailerons *S*, *S*, dont j'ai parlé, sont très-sensibles.

Les écailles de ce poisson sont assez grandes; néanmoins comme elles sont minces & recouvertes d'une espéce de mucosité, on ne les apperçoit bien sensiblement que quand on le fait cuire, ce qui a fait penser à quelques-uns qu'il n'en avoit point. Le dos est brun, & le ventre tire au blanc. La chair du dos des gros Thons est compacte; celle du ventre est plus délicate, mais elle ne l'est jamais autant qu'aux Thons moins gros, qu'en quelques endroits on nomme *Thonnines*.

Pour ne rien laisser à désirer sur le Thon, je vais dire quelque chose de ses parties intérieures; ce qui donnera une idée de l'anatomie des poissons de ce genre.

Le Thon, *Pl. VI*, *fig.* 1, qui est dessiné sur un Thon de la Manche, étoit moins gros que celui de la *Planche V*.

a, *fig.* 2, représente l'œsophage; *b*, l'estomac, qui est long & épais; *c*, le pylore; *d*, l'intestin avec ses replis; *e*, les appendices rassemblés par paquets, dont plusieurs rameaux s'insérent en différents endroits de l'intestin; *f*, la vésicule du fiel; *g*, le canal colidoque; *h*, *h*, les hépatiques; *i*, la rate, qui est noire.

k, *fig.* 3, représente un des lobes du foie, qui est grand, rouge, & sur lequel on voit les rameaux de la veine-porte.

l, *fig.* 4, est le cœur, qui est anguleux.

m, *fig.* 5, représente le commencement de l'aorte; *n*, la veine cave.

o, *fig.* 6, le cœur ouvert, pour faire voir les cavités de ses ventricules. Ce poisson a beaucoup de sang.

Le Thon est, comme nous l'avons dit, un poisson rond & à écailles couvertes d'une mucosité que quelques-uns jugent être une membrane, ce qui fait qu'on ne les sent point, de sorte que plusieurs ont pensé qu'il étoit sans écailles; cependant elles deviennent très-sensibles quand on le fait cuire. Nous avons dit qu'ils étoient, comme les Maquereaux, de la famille des *Scomber*, mais ils différent prodigieusement des Maquereaux par leur grosseur; néanmoins on remarque que les Thons proportionnellement à leur longueur, ont le ventre plus gros que les Maquereaux.

Quoiqu'on en prenne peu dans l'Océan, j'en ai mangé dans quelques-uns de nos Ports, particuliérement à Brest, ce qui est extrêmement rare. La seule pêche un peu considérable qui s'en fasse en France à la bande du Ponant, est à la côte des Basques, où on en prend quelques-uns avec des haims depuis le commencement de Mai jusqu'à la fin de Juillet, ce qui n'empêche pas qu'on ne doive regarder ce poisson comme particulier à la Méditerranée, où cette pêche, qui y est abondante, commence dès le mois d'Avril, & dure jusqu'en Octobre. Dans l'énumération que nous ferons des différents endroits où l'on prend des Thons, on verra qu'il s'en trouve beaucoup, jusqu'à l'entrée du Bosphore, presque sous les murs de Constantinople. Nous avons dit que les Thons vont par bancs, comme les Maquereaux, & il passe pour certain que l'arrivée des Maquereaux annonce celle des Thons, probablement parce que les Thons, qui sont voraces, poursuivent les Maquereaux pour en faire curée; & si, comme nous l'avons dit, les Maquereaux nagent très-vîte, les Thons ne leur en cédent point à cet égard. Comme c'est principalement par les coups de queue que les poissons nagent, il n'est pas surprenant que les Thons suivent quelquefois fort loin un Vaisseau qui file sous voiles; car on convient que les Thons donnent des coups de queue terribles, & l'on assure que c'est leur principale défense; effectivement en nageant ils agitent tellement l'eau, qu'on en entend le bruit de fort loin; néanmoins ils sont craintifs, car le bruit les fait fuir, & pour cette raison on se sert quelquefois d'un corps de chasse pour les faire donner dans les filets. On dit qu'ils se plaisent dans les lieux limonneux, & qu'ils se nourrissent de plantes marines, mais cela est contredit par l'avidité avec laquelle ils mordent aux haims, qu'on amorce quelquefois avec des Leurres qui imitent les Sardines dont ces poissons sont très-friands, à quoi il faut ajouter la fureur

avec laquelle ils pourſuivent les Maquereaux. Quoi qu'il en ſoit, il y en a beaucoup ſur les côtes de Provence.

Nous avons dit que la chair du dos des gros Thons eſt compacte; en effet elle reſſemble beaucoup à celle du veau, néanmoins elle n'eſt pas coriace: celle du ventre eſt très-délicate; lorſqu'ils ſont nouvellement pêchés, elle approche un peu de la couleur rouge de celle des ſaumons.

Les Thons forment des bancs conſidérables qui font des routes aſſez grandes; quelques-uns penſent qu'ils paſſent de l'Océan dans la Méditerranée, & il eſt certain que ce ſont des poiſſons de paſſage, qui ſe montrent en différentes ſaiſons dans les endroits où on les pêche: quoiqu'ils y arrivent plutôt ou plus tard, ſuivant la température des ſaiſons, on peut fixer le temps de la pêche du Thon ſur nos côtes, depuis le mois de Juin juſqu'à celui de Septembre.

ARTICLE II.

Des différents moyens de prendre les Thons.

Il y a bien des façons de prendre les Thons; comme ils ſont très-voraces, on en prend aſſez conſidérablement avec les haims, ſoit à la canne, ſoit au doigt, ſoit au libouret, ou au grand couple. Mais comme j'ai parlé de ces différentes pêches à la premiére Partie du Traité général des Pêches, & encore à l'occaſion du Maquereau, j'éviterai de répéter ce que j'en ai dit ailleurs; il ſuffit qu'on ſache que les pêches pour les Thons ne différent de celles des Maquereaux, que parce qu'il faut employer de plus gros haims & des lignes plus fortes. Il eſt ſeulement à propos de ſe rappeller que j'ai dit à la premiere Partie, premiére Section, que les Bâtimens qui vont faire la pêche de la Morue à Terre-neuve, embarquent quelquefois des haims à deux crocs, qu'ils amorcent avec un leurre de liége garni de quelques plumes & empilé avec du laiton, pour prendre des Thons quand ils en rencontrent dans leur route. Je ne parlerai non plus que fort en abrégé de pluſieurs pêches aux filets, avec leſquels on prend, outre les Thons, toutes ſortes de poiſſons; mais j'inſiſterai ſur celles qui ſont particuliérement employées pour prendre les Thons, quoique j'en aie déja parlé à la ſeconde Section de la premiére Partie, & je ſuis engagé à y revenir, pour rapporter les détails qui regardent particuliérement les Thons. Ces pêches ſont la Thonnaire, la Madrague, l'Enceſa, &c. Je vais commencer par la thonnaire; & pour expliquer plus clairement cette pêche, je vais expoſer ce qui ſe pratique à Colioure en Rouſſillon, où on en fait un grand uſage.

ARTICLE III.

De la Pêche des Thons à la Thonnaire.

Les habitants de Colioure & des environs s'occupent beaucoup de la pêche; plus de cent bateaux ſont employés toute l'année à la faire avec le ſardinal ou le palangre, les tremaillades, le boulier & la thonnaire, *Pl. VII.* C'eſt cette derniére pêche que nous nous propoſons de détailler préſentement. Le zéle que les habitans de Colioure ont pour la pêche, n'empêche pas que ces Pêcheurs avec leurs bateaux ne ſoient occupés en temps de guerre à l'embarquement & au débarquement des munitions.

Il y a ſouvent à Colioure ſoixante-dix bateaux qui font journellement la pêche avec le ſardinal ou à la thonnaire, tant auprès du Port que ſur les côtes voiſines. Comme il n'y a point de parage où l'on faſſe cette pêche avec autant d'attention & de ſuccès que dans ce Port, il nous a paru convenable de la décrire fort en détail, & d'une maniére beaucoup plus circonſtanciée que nous ne l'avons fait à la premiére Partie, ſeconde Section, page 117, où nous avons dit quelque choſe des différentes pêches qui ſont en uſage à Meſſine, en Provence, à Leucate près Narbonne, & qui ſont connues ſous les noms de Thonnaire & de Courantille.

La pêche du Thon ne ſe fait d'ordinaire à Colioure qu'en Juin, Juillet, Août & Septembre: quand la ſaiſon eſt belle & favorable, elle commence quelquefois en Mai; mais cela eſt rare.

Pour favoriſer cette pêche, la Ville de Colioure entretient pendant toute la ſaiſon, deux hommes entendus qui ſe tiennent ſur deux promontoires *A*, *B*, élevés au bord de la mer, à droite & à gauche de l'entrée du Port de cette Ville, pour obſerver quand les Thons abordent la côte, car

car il s'en montre quelquefois en si grand nombre, qu'on les y voit par bandes de deux à trois mille à la fois. Quand le temps est beau, ces gardiens appercevant venir de loin ces poissons qui se tiennent à la surface de l'eau, en avertissent les Pêcheurs qui sont à la côte & les habitants, en déployant un petit pavillon blanc *B*, *Pl. VIII*, *fig.* 1, au moyen duquel non-seulement ils annoncent l'arrivée des Thons, mais de plus ils parviennent à désigner l'endroit de la côte où les poissons abordent. Aussi-tôt qu'on apperçoit ces signaux, tous les enfants parcourant les rues avec des cris de joie, annoncent cette pêche au peuple; alors, jusqu'au moindre habitant, Bourgeois, Marchand & les artisans, même les troupes, quittent leurs occupations, courent à la Marine, où tous les Patrons débarquent leurs filets ordinaires, pour prendre chacun dans leurs bateaux une piéce de filet de Thonnaire, avec les cordages & ce qui leur est nécessaire pour cette pêche; ils reçoivent en même temps dans leurs bâtiments autant de monde qu'ils en peuvent contenir pour les aider à faire cette grande pêche. Ces bateaux ainsi équipés, forment quatre divisions commandées chacune par un Chef, que la Communauté de Colioure choisit toutes les années parmi les Pêcheurs les plus expérimentés, & qu'on nomme *Capitaine*: alors ils partent, sans perdre de temps, pour se rendre à force de rames à l'endroit où les gardiens indiquent avec leurs pavillons que la pêche doit se faire. Ces bateaux s'étant rassemblés, forment avec les filets une enceinte *C*, *C*, *C*, croissant, autant qu'ils le peuvent, les bancs de poissons. Il y a à chaque bout un de ces Capitaines, & au centre les deux autres; ils marchent en cet ordre, en observant toujours les signaux des gardiens, jusqu'à ce qu'ils leur marquent que les Thons sont dans l'enceinte, & qu'ils peuvent la fermer, ce qu'ils jugent aussi eux-mêmes de leurs bateaux. Mais les gardiens découvrent encore mieux la route des poissons du haut des promontoires *A*, *B*, où ils sont postés: pour lors chaque Patron de bateau avec son équipage étant prêt, jette à la mer la piéce de filet qu'il a embarquée; ce sont ceux du centre du croissant qui commencent à mettre à l'eau leurs filets, & ils joignent les piéces de filets l'une avec l'autre, en s'étendant sur la droite & sur la gauche, pour fermer le cercle ou l'enceinte circulaire *C*, *C*, *C*, ce qu'ils appellent *le Jardin*, dans lequel les Thons se trouvant enfermés, tournent tout autour des filets, qui forment la barriére: il est certain qu'il faut qu'elle paroisse à ces poissons très-forte & quelque chose d'affreux, puisqu'ils n'osent s'en approcher de plus de quinze à vingt pieds.

Au bas de chaque piéce de ces filets il y a sept à huit pierres de huit à dix livres, pour les faire caler à fond & les contenir sur le sable: au haut il y a des piéces de liége de deux pieds en quarré placés à deux brasses de distance les unes des autres, qui les tiennent tendus sur la superficie de l'eau. Suivant la quantité de Thons qu'on apperçoit, on fait l'enceinte plus ou moins grande, & on observe de réserver dix à douze bateaux prêts à pouvoir faire avec leurs filets une coupure dans l'intérieur du jardin ou de l'enceinte qu'on a formée: à mesure que les poissons se rangent du côté de la plage, on rend l'enceinte plus resserrée; & pour exécuter promptement cette manœuvre, les bateaux qui se trouvent au-dehors de la grande enceinte *C*, *C*, *C*, lévent vîtement leurs filets, & vont former un autre parc *D*, *D*, *D*, au-devant du premier, pour donner lieu aux poissons de passer dans cette enceinte intérieure par une ouverture que l'on laisse en ôtant un des filets qui la forment; & quand on voit que les Thons sont passés dans cette enceinte, pour les empêcher d'en sortir, on remet le filet à la place d'où on l'avoit ôté.

On observe de former de cette maniére des parcs l'un devant l'autre pour conduire les Thons, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que quatre brasses d'eau; alors on jette le grand boulier: ce filet est une grande saine, au milieu de laquelle il y a une manche. Il est représenté séparément *Pl. VIII*, *fig.* 2. pour ne point trop charger la figure premiére. J'invite à consulter ce que nous avons dit des différents bouliers, premiére Partie, seconde Section, pag. 148 & suivantes, & qui sont représentés sur la *Planche XLIV* de cette Section. On tend donc ce boulier dans l'intérieur de la derniére enceinte, faisant ensorte d'y renfermer le poisson, & que les deux bras de ce filet viennent aboutir à terre, où tous les gens de mer & les habitants de Colioure qui sont débarqués, & qu'on voit représentés par *A* & *B*, *fig.* 2. commencent à tirer & à haler dessus à force de bras; quand les Thons se trouvent resserrés dans l'enceinte du boulier, on ôte les autres filets, les Thons pour s'échapper tournent autour du boulier, & ne pouvant sortir, ils s'enfoncent dans la manche *C*. Lorsqu'ils sont entiérement approchés de la grêve, les uns dans la manche, les autres entre les aîles du filet, les matelots saisissent à bras les petits Thons, & les gros avec des crocs, comme on le voit *fig.* 1, & les transportent avec leurs bateaux au bord de la plage du Port de Colioure.

On a vu faire ainsi des pêches de deux à trois mille quintaux & plus de ce poisson.

Ceux qu'on prend dans l'arriére saison

ſont ordinairement plus gros que ceux qui arrivent au commencent de l'hiver ; il s'en trouve ſouvent qui péſent deux à trois quintaux : ceux de ſoixante à cent livres, ſont les meilleurs & les plus propres pour mariner. On verra dans la ſuite qu'il y a des parages où ce ſont les gros Thons qui arrivent les premiers.

On rapporte comme un fait rare, qu'une année, au mois de Mai, il ſe fit une pêche de ſeize mille Thons, tous jeunes & petits du poids de vingt à trente livres. Ce fut une pêche extraordinaire pour la quantité & pour la ſaiſon, où l'on n'a pas coutume de la faire ; il ſe paſſe même quelquefois deux à trois ans ſans qu'on apperçoive dans cette ſaiſon aucuns Thons ſur la côte.

La plus grande partie des Thons ſont ſalés par les habitants de Colioure ; en temps de paix les Catalans y viennent auſſi pour en faire des ſalaiſons qu'ils portent chez eux.

Le filet de la Thonnaire, dont on ſe ſert à Colioure, a cinquante cannes de long ; il eſt de quatre-vingts mailles en largeur, faiſant ſeize cannes en hauteur.

On n'a pas pu, pour les raiſons que nous avons rapportées, repréſenter ſur la figure premiére le boulier qui ſert à former la derniére enceinte, & qui porte les Thons à terre : il eſt pour la forme comme les autres bouliers ; mais il eſt fait avec des ficelles beaucoup plus fortes, & plus groſſes que celles des Thonnaires : il en faut trente quintaux pour le former.

Les premiéres mailles de ce boulier, au commencement des bras, ſont les plus larges ; elles vont en diminuant juſqu'à la queue ou manche de ce filet, dont les mailles n'ont que deux pouces d'ouverture en quarré.

Les bras ont chacun quatre-vingts braſſes de long, & le manche ou la queue a autour de quinze à vingt braſſes de profondeur.

Le partage des Thons ſe fait au bord du Port de Colioure, où on les porte de la plage ſur laquelle ſe fait ordinairement cette pêche : tous ceux qui s'y trouvent, Prêtres, Moines, Bourgeois, Marchands & autres, en retirent leurs parts, juſqu'aux veuves, malades & orphelins de la Ville.

Voici comment ſe fait la répartition du produit de cette pêche. Lorſque le poiſſon eſt rendu ſur la plage du Port de Colioure, les quatre Capitaines des Thonnaires ont droit en premier lieu de choiſir les quatre plus gros qui s'y trouvent ; on en tire enſuite pour l'Etat-Major de la Place, ſavoir le Commandant, le Lieutenant-de-Roi, l'Intendant de la Province, & pour le Premier-Préſident, auxquels on en envoie un à chacun, diſtinguant les dignités par la groſſeur du Thon.

On fait enſuite autant de portions égales des poiſſons reſtants qu'il y a eu de bateaux à la pêche, & vingt autres pour les habitants de Colioure qui ne ſont pas Pêcheurs, & qui y ont aſſiſté.

Chaque portion faite pour les bateaux, eſt répartie en ſix autres ; le Patron en prend trois pour ſon bateau, le filet & ſa perſonne : les trois autres ſont réparties aux Matelots.

Les trois Conſuls, le Bailli & le Clavaire prennent une portion des vingt deſtinées pour les habitans ; le Clergé une autre ; pour le droit du boulier une autre ; & les dix-ſept reſtantes ſont réparties, par égale part, au reſte des habitants & autres qui ont été à cette pêche.

Suivant Belon, c'eſt avec les Thons que les habitans de Byzance faiſoient l'excellente ſauce qu'ils nommoient *Garum* ; cela peut être ; mais on a attribué cette propriété au Maquereau & à différentes autres eſpéces de poiſſons, ce qui n'infirme point ce que Belon a avancé, puiſque probablement pluſieurs eſpéces de poiſſons peuvent faire une ſauce agréable.

Quoique les Médecins penſent que la chair des poiſſons du genre des *Scomber* eſt de difficile digeſtion, & qu'elle occaſionne des aſſoupiſſements ; comme elle eſt de bon goût, & même que celle du ventre des Thons eſt délicate, on la ſert ſur les meilleures tables, ſans que perſonne ſe plaigne d'en être incommodé.

ARTICLE IV.

Des filets nommés Combriére, *& qu'on appelle en Provence* Thonnaire, *parce qu'ils ſervent à la pêche du Thon.*

Cette façon de pêcher différe à pluſieurs égards de la Thonnaire, qui eſt en uſage à Colioure, ce qui m'engage à en traiter dans un article particulier.

On diſtingue de deux eſpéces de Combriére ; l'une qu'on nomme *de poſte*, & l'autre *Courantille*.

§ 1. *De la Combriére de poſte.*

La Combriére de poſte, *Pl. VIII, fig. 3*, eſt compoſée de trois piéces de filets jointes les unes aux autres, chacune étant longue de quatre-vingts braſſes ſur douze de chûte ; l'ouverture des mailles eſt d'un pou-

ce en quarré ; le filet eſt fait avec des fils de lin ou de chanvre qui ont une ligne de groſſeur : ils ſont ſoutenus par cent ſoixante nattes de liége. Pour les aſſujettir au fond de l'eau, on met au pied du filet des baudes ou cabliéres : ce ſont des pierres qui péſent dix à douze livres qu'on attache de treize en treize nattes, qui ſont à peu près à une braſſe & demie les unes des autres.

On établit ces filets en droite ligne, faiſant un angle droit avec la côte où un bout du filet eſt amarré, & à l'autre extrêmité du filet il fait un contour comme au rets qu'on nomme *à croc*. Les Thons qui rencontrent ce filet, le ſuivent dans toute ſa longueur, & quand ils ſont parvenus au contour ou croc qui eſt à l'extrêmité, ils ſont effrayés, veulent fuir avec précipitation, & ils s'emmaillent ou plus ſouvent s'embarraſſent dans le filet. Les Thons ne ſont pas les ſeuls poiſſons qu'on prend à cette pêche.

§ 2. De la Courantille, ſorte de Combriére.

Ce filet eſt, à bien des égards, ſemblable à la Combriére de poſte, dont nous venons de parler : il eſt formé par trois ou quatre piéces de filet, ainſi il eſt plus long que la Combriére de poſte. Il n'a que ſix à ſept braſſes de chûte ; la ralingue de la tête eſt garnie de quelques nattes de liége, mais il n'y a point au pied de pierres ou baudes : ſon leſt conſiſte en un liban ou un vieux filet roulé ſur lui-même, qui ne s'étend pas de toute la longueur du filet, & qui ſuffit pour faire caler la partie du filet où répond ce liban : car comme le Thon ſe tient preſque toujours à la ſurface de l'eau, il faut que la tête du filet y ſoit auſſi au moins en partie. Le filet ſille au gré du courant, de façon qu'il va plus ou moins vite ſuivant la rapidité du courant. On le reléve à deux ou trois lieues de l'endroit où on l'a mis à l'eau, plus ou moins, ſuivant que le courant eſt plus ou moins rapide ; on le cale à l'entrée de la nuit, & on le reléve le matin : les nuits obſcures ſont les plus avantageuſes.

On attache un bout de filet à un batelet dans lequel il y a quatre hommes, qui dérivent de concert avec les filets ; de ſorte qu'après avoir calé la Courantille en un endroit, on la reléve deux ou trois lieues au-delà, ſuivant que le courant leur a fait faire plus ou moins de chemin pendant la nuit. Cette pêche n'eſt permiſe que depuis le mois de Décembre juſqu'à Pâque.

La longueur du filet eſt, comme nous l'avons dit, de ſoixante-dix à quatre-vingts braſſes, & formée de pluſieurs piéces.

La largeur des mailles varie ſuivant la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre. La tête du filet eſt montée ſur une lignette qui a un demi-pouce de groſſeur ; elle eſt garnie à chaque braſſe d'une flotte de liége, ou de ſix petites flottes qui peſent toutes enſemble un quarteron. Le bas ou le pied du filet eſt monté ſur un liban qui a un pouce de groſſeur ; la nappe n'eſt pas montée maille par maille ſur les ralingues qui bordent la tête & le pied du filet.

On laiſſe un eſpace de trois mailles & demie entre chaque amarre, pour que le filet faſſe une panſe ou bourſe, qui eſt avantageuſe pour prendre les poiſſons.

On prend avec ce filet, outre les Thons, différentes eſpéces de poiſſons, tels que des Lamies, des poiſſons à Épée, quelques Marſouins & Dauphins qui dévorent les Thons qui ſont pris, & qui, de plus, endommagent conſidérablement les filets.

Nous n'avons point repréſenté ici la Courantille, parce qu'elle reſſemble beaucoup au manet qui ſert à la pêche du Maquereau, & qu'on voit *Pl. III, fig* 1.

ARTICLE V.

De la pêche des Thons à la Madrague.

J'ai dit au commencement de ce Chapitre, qu'on employoit bien des moyens différents pour prendre les Thons ; j'ai paſſé rapidement ſur ce qui regarde la pêche de ces poiſſons avec les haims, parce qu'elle ne differe de celle des Maquereaux dont nous avons amplement parlé, que parce que les lignes ſont plus groſſes & les haims plus forts.

A l'égard de la pêche avec des filets, je n'ai rien dit des manets, parce que cette pêche pour les Thons, qu'on peut regarder comme une Combriére, ne differe de ce que nous avons dit à l'occaſion des Maquereaux, qu'en ce que les filets ſont plus forts & les mailles plus grandes, afin de les proportionner à la groſſeur des poiſſons ; mais nous nous ſommes beaucoup plus étendus ſur les Thonnaires, quoique nous ayons parlé de ces pêches à la premiére Partie, ſeconde Section, parce que nous avons apperçu que nous pouvions y ajouter pluſieurs choſes qui regardent particuliérement les Thons.

Il nous reſte à parler de la pêche à la madrague, qui eſt une des plus grandes & des plus importantes qu'on faſſe à la mer ; mais comme nous l'avons amplement décrite

à la première Partie, seconde Section, pag. 170, jusqu'à la pag. 174, & que nous l'avons représentée sur les *Planches XLIX & L*, nous croyons devoir nous borner ici à rappeller sommairement ce que nous en avons dit ailleurs. Mais avant de nous étendre sur l'usage qu'on fait de la madrague, pour la pêche, je crois qu'il est à propos de donner une idée des approvisionnements nécessaires pour établir une madrague; je dis une *idée*: car comme il y a des madragues de grandeur & même de forme différente, il ne m'est pas possible d'entrer dans les détails qui conviendroient à chacune de ces Pêcheries. Après avoir satisfait à cet objet, j'expliquerai comment on doit mariner & saler les Thons pour les mettre en état d'être transportés à des distances fort éloignées; ce sont des préliminaires absolument nécessaires pour l'intelligence de ce que nous aurons à dire dans la suite.

§ 1. Exposé sommaire de ce qui est nécessaire pour l'établissement d'une madrague.

Pour établir une grande madrague, il faut avoir environ trente ancres de fer; trois cents libans d'auffe; deux cents piéces de filets aussi d'auffe, pour former les chambres de la madrague; soixante morceaux de filets qui aient les mailles plus petites, pour fermer quand on le juge à propos les communications des chambres les unes avec les autres; six piéces de filets de chanvre, pour faire la levée dans la derniere chambre qu'on nomme le *Corpou*; huit quintaux de corde de chanvre assez menue qu'on attache au double filet du *Corpou*, nommé la *Levée*; trois cents quintaux de ficelles menues pour coudre & attacher les filets les uns avec les autres; deux cents paquets de flottes de liége pour soutenir à fleur d'eau la tête des filets de la madrague.

On a encore une ou plusieurs grandes barques amarrées auprès du *Corpou*, dans lesquelles on met les poissons qu'on a pris dans cette chambre; & pour cette raison cette barque se nomme *la Mort*.

Il faut plusieurs barques à-peu-près semblables, montées de sept à huit hommes; on les amarre autour du Corpou quand on le pêche, comme on le voit *Pl. VIII, fig.* 1; les hommes qui sont dans ces barques halent sur le filet qu'on nomme la *Levée*, pour approcher le poisson de la surface de l'eau, & aussi pour les prendre quand ils en sont assez près; souvent il y a dans le Corpou même, & sur la levée, une petite barquette montée de deux hommes qui observent les poissons qui sont dans la levée & en prennent une partie; quoiqu'il y ait aussi des hommes qui se jettent dans le filet lorsqu'il est tout près de la surface de l'eau, & qui prennent aussi beaucoup de poissons, soit à force de bras, soit avec des crocs.

Il faut en outre plusieurs petites barquettes qui se tiennent à l'entrée de la madrague, ou aux communications des chambres les unes avec les autres, pour observer s'il y entre des Thons.

Toutes les barques & barquettes avec leurs équipages sont destinées à tendre & détendre les filets qui sont aux entrées des chambres en un mot, à servir la madrague; & si ces barques apperçoivent des Thons embarrassés dans les filets, ou qui nagent dans les chambres, ils les harponnent.

Outre les Pêcheurs qui sont en plus grand ou moindre nombre, suivant l'étendue des madragues, il y a un Chef qu'on nomme en Provence le *Rey*, qui préside à toutes les opérations, & qui commande à tous les ouvriers; un Ecrivain qui tient un compte exact de toutes les dépenses, ainsi que des poissons qui sont pris & de leur vente; enfin en quelques endroits il y a une couple d'ouvriers chargés d'entretenir les filets en bon état.

Quand on est approvisionné de tous les ustensiles dont nous venons de faire une courte énumération, le *Rey* donne les ordres convenables pour tendre les filets & monter la madrague.

Les Thons ne sont pas les seuls poissons qu'on prenne dans ces Pêcheries; on y trouve des Pelamides, des Bonites, des Veaux Marins, des Espadons ou *Pesce-Spada*, des Esturgeons, mais rarement, parce que ces poissons qui se plaisent dans les eaux saumâtres, se tiennent fréquemment à l'embouchure des rivieres; on y prend aussi des Chiens de mer, quoique les gardiens qui sont dans les barquettes fassent de leur mieux pour les empêcher d'y entrer, parce qu'ils tuent beaucoup de poissons & endommagent les filets. En effet ces animaux sont si voraces, qu'il est arrivé quelquefois que des Pêcheurs qui ramassoient des coquillages, ont été dévorés par de gros requins. On redoute aussi les Dauphins, qui effarouchent & font fuir les Thons.

Dans les détails où nous sommes entrés sur les différentes façons de pêcher les Thons, nous avons prévenu qu'on est fréquemment obligé de leur donner des préparations pour empêcher qu'ils ne se corrompent, & afin de les mettre en état d'être transportés dans les Provinces éloignées de la mer. Ces moyens consistent à les mariner ou à les saler. Je vais commencer par détailler la méthode la plus usitée pour les mariner: je parlerai ensuite de leur salaison.

§ 2.

§ 2. *Méthode la plus usitée pour bien mariner les Thons, les Bonites, &c.*

On commence par les ouvrir depuis la gorge jusqu'à l'anus, pour en tirer les œufs, la laite, les intestins, &c. on leur retranche la tête & le bout de la queue, ainsi que la principale arête & tout ce qu'il y a de noir dans le poisson; enfin on coupe la chair par tranches assez grosses, on la met dans une chaudiére avec une saumure qui doit surnager le poisson; on la fait bouillir pendant deux heures sans interruption, ensuite on arrange toutes les tranches de Thon sur des claies, où elles restent vingt-quatre heures pour qu'elles s'égouttent & même se dessèchent un peu; ensuite on les arrange dans des barrils, ou encore mieux dans des vases de grès vernissés, assaisonnant les morceaux avec des épices, & on remplit le pot où l'on a mis les tranches de poisson avec la meilleure huile qu'on puisse se procurer.

Quelques-uns font frire les tranches de Thon dans du beurre frais ou de bonne huile, & les ayant laissé refroidir, on les arrange dans des pots de grès, comme nous venons de le dire, les recouvrant avec de l'huile fraîche; car il ne faut pas employer celle qui a servi à frire le poisson. Quelques-uns y ajoutent du vinaigre.

L'usage est de mariner les Thons dans les mois d'Août & de Septembre, ou plutôt dans les saisons où ils sont les plus abondants, & lorsque pour cette raison ils sont à meilleur marché, non-seulement à cause qu'alors on en a en plus grande abondance, mais encore parce que dans les chaleurs ils se corrompent promptement. Les poissons ainsi préparés se conservent l'hiver & le printemps, jusqu'au mois de Juin: on en marine à Toulon tous les ans environ cent cinquante quintaux.

Pour apprêter le Thon frais dans les cuisines, on le coupe par tronçons qu'on fait cuire sur le gril, les arrosant avec de l'huile fine ou du beurre frais, & des assaisonnements convenables. A l'égard de ceux qui sont marinés, on les mange souvent en salade, les coupant par tranches, & les servant avec de fines herbes.

§ 3. *De la salaison des Thons.*

Il est inconteſtable, comme nous l'avons dit, que la vente des Thons frais est bien plus avantageuse aux Pêcheurs que celle des Thons salés: mais comme la pêche de ces poissons se fait ordinairement dans les temps de chaleur, ils se corromproient, si pour les vendre il falloit les conserver frais seulement plusieurs jours, ce qui oblige de les saler, & il n'y a presque pas de Port où l'on ne soit dans le cas d'avoir de temps en temps recours à ce moyen. Ainsi je crois devoir expliquer comment se doit faire cette salaison, avant d'entrer dans de plus grands détails sur les pêches qu'on en fait dans différents parages. Mais ce seroit abuser de la patience des Lecteurs que d'entreprendre de détailler toutes les petites variétés qui se sont établies pour faire cette opération; ainsi je me bornerai à rapporter la méthode qui m'a paru la plus avantageuse.

D'abord il faut choisir le meilleur sel, car il y en a qui donne au poisson une âcreté très-désagréable: en général les sels qu'on obtient par une évaporation sur le feu, ont ce défaut; c'est pourquoi on donne en France la préférence au sel de Brouage, qui provient des marais salants. Les sels qui ont été conservés plusieurs années en magasin, sont aussi plus doux que les autres; c'est pourquoi en quelques endroits on exige qu'ils aient été ainsi conservés six à sept ans avant de les employer aux salaisons.

Il convient aussi de saler les Thons les plus frais qu'il est possible; car si on attendoit qu'ils eussent contracté un peu d'altération, elle deviendroit encore plus sensible par la salaison. C'est pourquoi quand les Pêcheurs sont éloignés de la côte, ils salent leurs poissons à la mer, comme nous avons dit qu'on saloit les Maquereaux, *Pl. IV, fig.* 1.

Je vais détailler comment on les sale à terre, *Pl. IX, fig.* 3. On commence par les vuider comme ceux qu'on veut mariner, puis on les transporte dans des hottes au magasin, où des femmes les lavent dans de la saumure pour ôter le sang le plus qu'il est possible; on les coupe ensuite par tranches, on sale à part le ventre, qui est la partie la plus délicate, le séparant des grosses chairs du dos qui le sont moins. Pour les saler, les uns, après avoir mis sur une table de bois les tranches de poissons, les couvrent de sel broyé fin; d'autres les arrangent par lits dans des barrils, avec du sel entre chaque lit, sans les presser les uns contre les autres: il faut à peu près un minot & demi de sel pour chaque barril. Quand la chair a pris sel, & qu'elle a rendu la lymphe & le sanguin, on les paque dans d'autres barrils, les uns avec de nouveau sel, & alors un quart de minot suffit pour chaque barril; d'autres au lieu de sel emploient de la saumure. Ils se conservent bien en cet état; & lorsqu'on les a vendus & qu'on les veut transporter, on les paque avec de nouvelle saumure dans de petits barrils, distinguant toujours les barrils où l'on met la chair du ventre qu'on appelle *panse de Thon*, & qui se vend plus avantageusement que les grosses chairs qu'on nomme *dos de Thon* ou Thonnine.

Comme les Thons ſont très-gras, quand on les lave pour les ſaler il s'en détache une huile qui nage ſur l'eau, que des femmes ramaſſent pour la vendre aux Tanneurs.

Sur les côtes d'Eſpagne, les poiſſons qu'on ſe propoſe de tranſporter aſſez loin, ſont ſalés dans des auges de pierre ou de bois; & quand ils ont bien pris le ſel, on les retire, ou pour les ſaler en grenier, comme on fait la Morue verte, ou pour les paquer dans des barrils, comme on fait les Harengs, les Sardines, &c.

La conſervation du Thon frais dépend beaucoup de la température de l'air. Il ſe corrompt promptement quand il fait chaud, & par le frais il ſe conſerve, ſans s'altérer, un temps ſuffiſant pour être tranſporté dans les différentes Provinces ſans perdre de ſa bonne qualité. Néanmoins on penſe aſſez généralement en Eſpagne qu'il ne peut ſupporter que deux ou trois jours de route.

Je reviens à la pêche à la Madrague; & pour avoir préſent un exemple qui me mette en état de m'expliquer avec ordre, je vais rapporter comme elle ſe fait au Port de Toulon; mais j'invite à lire ce que j'ai dit de la Madrague à la premiére Partie, ſeconde Section, depuis la page 170 juſqu'à la page 174, & ſur-tout à conſulter les figures qui ſont ſur la Planche *XLIX*.

§ 4. *De la pêche à la Madrague au Port de Toulon.*

Il y a trois Madragues aux environs de Toulon: on les établit au mois d'Avril, & elles reſtent tendues juſqu'au mois d'Octobre.

Cet établiſſement étant très-détaillé à la premiére Partie, je me bornerai à dire qu'il conſiſte en une chaſſe ou une paliſſade de filets *A*, *B*, *Pl. IX*, *fig.* 3, qui s'étend depuis la côte juſqu'à la chambre du milieu *G* de la Madrague. L'effet de cette chaſſe eſt que tous les poiſſons qui la rencontrent, la ſuivent d'un bout à l'autre, & ſont ainſi conduits dans la Madrague; ils paſſent de cette chambre qu'on nomme *Bourdonnoro* dans les autres par des ouvertures qu'on y a ménagées à deſſein, ſoit dans celle à droite *F* qu'on nomme *Farati*, ſoit à gauche *O* dans celle qu'on nomme *le Gardy*, puis dans celle *D* qu'on appelle *Pichou*, ou enfin dans les derniéres *Y*, *Z*, qui eſt le *Corpou*.

Quand les poiſſons ſe ſont rendus en aſſez grande quantité dans ces différentes chambres, on les y retient en fermant avec des filets les ouvertures qu'on avoit pratiquées aux cloiſons pour leur en faciliter l'entrée.

La chambre qui eſt à l'extrêmité à gauche de la Madrague où on les raſſemble en plus grand nombre, eſt principalement celle où on les prend; elle eſt pour cette raiſon nommée la *Mort* ou le *Corpou*. Comme il y a des Madragues de différentes grandeurs, il faut pour les ſervir employer plus ou moins de monde; pour celles des environs de Toulon qui ne ſont pas des plus grandes, on emploie expreſſément quinze hommes, y compris le Maître qu'on a coutume de nommer le *Rey*, ainſi que l'Ecrivain, & ſur ce pied le nombre des Pêcheurs eſt réduit à treize pour le ſervice ordinaire; mais lorſqu'il faut faire entrer les poiſſons qui ſont dans les différentes chambres, dans celle qu'on nomme le *Corpou*, & prendre ceux qui ſont dans cette chambre, on a beſoin de beaucoup plus de monde; on en raſſemble pour cette opération, qu'on renvoie enſuite après leur avoir donné une gratification.

Le *Rey* eſt chargé du ſoin des filets de la Madrague, ſoit pour les faire mettre en place ou les réparer, quand ils ont ſouffert quelques dommages; de plus, il préſide à toutes les opérations, & on ne fait rien que par ſon ordre.

On fait la pêche du Corpou, *Pl. IX*, *fig.* 1, quand on le voit ſuffiſamment garni de poiſſons; c'eſt ſouvent le matin & le ſoir, mais comme dans les mois d'Août & de Septembre le Thon donne ordinairement en plus grande abondance, on pêche preſque toujours trois fois par jour.

Il faut pluſieurs bateaux pour ſoigner les Madragues & relever les filets du Corpou. Ces bateaux doivent être plus ou moins grands ſuivant l'étendue des Madragues. Pour celles de Toulon il en faut ſix; un de trente pieds de longueur; deux de vingt-cinq, & trois de vingt; le plus grand eſt pour le tranſport des poiſſons, & les autres pour relever le filet du Corpou. De plus, il faut pluſieurs barquettes pour obſerver les Thons qui entrent & ceux qui paſſent d'une chambre dans une autre.

Souvent on voit dans l'été des Marſouins qui pourſuivent les Thons juſque dans les Madragues. Les Pêcheurs les redoutent non-ſeulement parce qu'ils effarouchent & font fuir les Thons, mais encore parce qu'ils endommagent les filets.

J'ai dit qu'on penſe aſſez généralement que les Thons paſſent de l'Océan dans la Méditerranée. Il eſt vrai qu'on prend bien peu de ces poiſſons dans l'Océan, en comparaiſon de ce qu'on en trouve dans la Méditerranée; néanmoins s'ils faiſoient ce trajet, il ſemble qu'on devroit en trouver des bancs dans l'Océan, qui feroient route pour la Méditerranée, ce qui arrive rarement; cependant on en trouve aſſez abondamment aux environs de Cadix dans la mer de Biſcaye, & dans les Ports d'Eſpagne qui

avoiſinent le Détroit, ce qui eſt favorable au ſentiment de ceux qui penſent qu'ils arrivent dans la Méditerranée par l'Océan. Quoi qu'il en ſoit, dans toutes les recherches que j'ai faites pour connoître la route des Thons, qui ſont ſûrement des poiſſons de paſſage & des grands voyageurs, voici ce qui m'a paru de plus vraiſemblable.

Ils entrent le printemps dans la Méditerranée par le Détroit de Gibraltar; ils paſſent le long des Iſles de Corſe, des côtes de Catalogne, de la Sardaigne & de la Sicile, où il y a des Madragues qui font des pêches très-conſidérables, & ils ſe rendent ordinairement dans ces parages au commencement de Mai, & y reſtent juſqu'à la fin de Juin; ceux de la côte de Gênes quelquefois juſqu'au mois d'Octobre.

Les Thons qu'on prend dans les mers de Sardaigne & de Sicile, ſont ordinairement gras & eſtimés, & de très-bonne qualité; on les appelle *Thons pris à la courſe*, parce qu'on les prend lorſqu'ils font route le long des côtes de la Méditerranée, & vont juſqu'à la mer Noire.

J'ai dit qu'il y avoit des Madragues de différentes grandeurs; l'étendue des plus grandes qui ſoient venues à ma connoiſſance, eſt d'environ un mille d'Italie, ſans compter la queue ou la chaſſe; leur largeur eſt à-peu-près d'un quart de leur longueur, mais ces dimenſions varient beaucoup ſuivant la ſituation des lieux & la profondeur de l'eau

Elles ſont diviſées en cinq ou ſix chambres dont trois *O*, *D*, *Y*, *Z*, *fig.* 3, s'étendent du côté de l'Orient, & les autres, *G*, *F*, vers l'Occident; elles communiquent les unes avec les autres, par des ouvertures ou portes *P*, *E*, *C*, pratiquées au milieu ou aux angles des filets qui forment la ſéparation de ces chambres: au bout eſt la chambre *Y*, qu'on nomme le *Corpou* ou la *Mort*, parce que c'eſt dans cette chambre qu'on prend la plus grande partie des Thons.

Nous avons donné à la premiére Partie dans la ſeconde Section, une deſcription détaillée de cette Pêcherie, & une planche ſur laquelle on en pourra prendre une juſte idée. J'invite à y avoir recours; mais ce que nous dirons des pêches qui ſe font en différents endroits, contribuera encore à faire prendre une juſte idée de ce grand établiſſement.

Les Madragues ne différent pas ſeulement par leur grandeur; il y en a qui ont deux entrées comme celle qui eſt repréſentée ſur la *Planche XLIX*, *fig.* 6, de la premiére Partie; & à quelques-unes comme celle qui eſt repréſentée *Planche IX*, *fig.* 2, de cette ſeptiéme Section, la chaſſe *A*, *B*, eſt établie au bout occidental de la madrague, & elle conduit le poiſſon dans la chambre *F*. Ainſi il faut qu'il paſſe par toutes les chambres *F*, *G*, *O*, *D*, pour arriver au Corpou *Y*, *Z*.

La chaſſe *A*, *B* eſt terminée par un crochet *C*, *D*, pour obliger le poiſſon à ſuivre la direction *B*, *A* qui le conduit dans la Madrague. Ces Madragues ſont ordinairement petites.

Il y a encore quelques Madragues, *figure* 1, qui ne ſont fermées que par le Corpou, & celles-là ſont précédées par deux chaſſes fort étendues *A* & *B*, qui ſont courbes & s'écartent l'une de l'autre par leur extrêmité.

Comme on a profité de cette figure pour repréſenter la pêche du Corpou, on voit cette chambre entourée de bateaux dans leſquels il y a des Matelots qui halent à force de bras ſur un filet qu'on nomme la *Montée*, pour approcher le poiſſon de la ſurface de l'eau, & alors pluſieurs Matelots ſe jettent dans le filet pour prendre à bras les petits Thons, & harponner les gros avec des crocs de fer.

§ 5. De la Péche des Thons à la Ciotat & à Caſſis.

La pêche du Thon n'eſt jamais conſidérable à la Ciotat; néanmoins il y a deux Madragues dans cette rade, & quelquefois la pêche eſt aſſez bonne; mais cela eſt rare.

On y fait deux pêches, celle de l'arrivée, depuis le mois de Mars juſqu'au 15 Juillet, & celle de retour, depuis le 15 Juillet juſqu'à la fin d'Octobre.

On pêche dans les Madragues lorſqu'on apperçoit qu'il y a aſſez de poiſſons raſſemblés dans le Corpou; mais communément on fait deux pêches, une le matin à la pointe du jour, & l'autre ſur les quatre heures après midi.

Communément la pêche de l'arrivée eſt très-médiocre; néanmoins on cite quelques années dans leſquelles on a pris en un jour trente & quarante quintaux de poiſſon. Malheureuſement ces pêches avantageuſes ſont très-rares. On fonde plus d'eſpérance ſur la pêche de retour, principalement ſur celle qu'on fait depuis la mi-Août juſqu'à la fin de Septembre.

On prend avec les Thons, des Imperadors ou poiſſons à Epée, & des Loups marins. Ces deux eſpéces de poiſſons effarouchent les Thons, mais ils ſont bons à manger, & on en fait des ſalaiſons. Je trouve dans mes Mémoires, qu'il vient des côtes d'Eſpagne, vers la Saint-Jean, un grand nombre de poiſſons faits comme un Turbot: ce poiſſon n'a point de queue, mais deux nageoires conſidérables, & une petite gueule: on le nomme en Provençal *Moyne*. Par le bruit qu'il fait avec ſes nageoires, il effarouche tous les poiſſons, Thons, Pé-

lamides, &c. & endommage les filets. Ce qu'il y a encore de fâcheux, eſt qu'il n'eſt pas bon à manger. Je ne le connois point.

Comme ordinairement les pêches qu'on fait dans ces parages ne ſont pas aſſez abondantes pour qu'on en faſſe des ſalaiſons, preſque tous les Thons qu'on prend ſe conſomment frais. Il n'y a que quelques particuliers qui en marinent pour leur uſage, ce qui eſt néceſſaire, parce que par les chaleurs ce poiſſon n'eſt pas de garde.

A Caſſis il n'y a qu'une Madrague, mais on y prend beaucoup de poiſſons, principalement du genre des Thons, avec la Thonnaire, dont nous avons amplement parlé à l'article de Colioure. Cette pêche dure à peu près deux mois, elle commence en Novembre, & continue juſqu'à la fin de Décembre; on la fait la nuit, comme lorſqu'on chaſſe les Sardines. On ne ſale & on ne marine point les poiſſons, on les porte frais à Aix, à Marſeille, &c. on n'y fait point non plus de Poutargue.

§ 6. De la pêche des Thons par les Eſpagnols à Conilh, près Cadix.

Comme j'ai dit qu'on faiſoit des pêches de Thon conſidérables ſur les côtes d'Eſpagne en approchant du Détroit, j'ai cru devoir commencer par parler des pêches qui ſe font dans les parages qui bordent l'Océan, & nous ne parlerons dans cet article que de la pêche à la Combriére ou Thonnaire, qui ſe pratique à Conilh.

On pêche des Thons à Conilh, qui n'eſt éloigné de Cadix que de ſix lieues en tirant du côté de Gibraltar, & au Château de Sara devant le Cap Spartel. Cette pêche appartient par un privilége excluſif au Duc de Medina Sidonia.

Les poiſſons qu'on y prend ne ſont pas auſſi eſtimés que ceux de la Méditerranée. Cette pêche étoit autrefois très-conſidérable, mais elle eſt prodigieuſement diminuée, ainſi que ſur toutes les côtes d'Eſpagne, de ſorte que certaines années on n'eſt pas rembourſé des frais qu'elle occaſionne. Il eſt vrai qu'on la fait avec un faſte aſſez inutile: on en pourra juger par l'inſpection de la *figure* 1 de la *Planche VIII*, quoique nous ayons reſtreint le plus qu'il nous a été poſſible la repréſentation de cette pêche, pour éviter la dépenſe qu'auroit occaſionné cette très-grande Planche.

Cinq cents hommes y ſont employés, & ſont commandés par un Capitaine, un Contador, un Tréſorier, un Veidor de mer & quatre Adjudans. Les pêcheurs ſe rendent à Conille le 10 de Mai, temps où on commence cette pêche, qui finit le jour de la Saint-Pierre; tous ſont nourris aux dépens du Duc, & ont des appointements pour le temps de la pêche: le Capitaine a quarante piaſtres, & les autres à proportion.

Cette pêche a beaucoup de rapport avec celle de Colioure, dont nous avons donné une ample deſcription; c'eſt pourquoi nous renvoyons à la *Planche VIII, fig.* 1. Il y a une tour élevée au bord de la mer, ſur laquelle ſont quatre hommes qui, depuis le ſoleil levant juſqu'à ſon coucher, examinent s'ils découvriront un banc de Thons, car ils les apperçoivent de deux lieues. Quand ils en voient, ils en avertiſſent les Pêcheurs avec un pavillon blanc; alors on bat le tambour dans la Ville, & en un inſtant tous les Pêcheurs ſe rendent à leur poſte, ainſi que leurs Officiers qui ſont à cheval. On met à la mer des barques armées de dix avirons, au moyen deſquelles ils tendent, pour former une premiére enceinte, un filet de jonc à grandes mailles, dont une des extrêmités eſt amarrée au bord de l'eau, du côté oppoſé à la route que ſuivent les Thons: en dedans de ce filet, d'autres barques en tendent un autre dont les mailles ſont plus ſerrées, & qui forme une double enceinte: c'eſt ce filet qu'on tire à terre par les deux bouts; quand les Thons ſont aſſez près du rivage pour que les Pêcheurs puiſſent entrer dans l'eau, les Gaffeurs en grand nombre entrent dans la mer, & accrochent les Thons pour les tirer ſur le ſable, où ces poiſſons bleſſés s'agitent d'une façon ſurprenante. Les Pêcheurs leur ouvrent le ventre, & en tirent le foie, la laite & les entrailles, même les yeux: toutes ces parties leur appartiennent, ainſi qu'un poiſſon entier par coup de filet lorſqu'on en a pris quarante. On tranſporte les poiſſons vuidés avec des charrettes dans des magaſins peu éloignés de la mer.

On ſale les Thons, après les avoir coupés par tranches, à peu près comme on fait les Porcs qu'on met au ſaloir; mais, autant qu'on le peut, on n'emploie que du ſel qui ait été conſervé quatre ans au magaſin.

Les barques de Catalogne & de Valence, qui apportent à cette côte du vin & des fruits, emportent pour leur retour des Thons ſalés. Il faut pour que cette pêche ſoit abondante, un temps chaud & du vent d'Oueſt.

On ne fait point de différence entre les mâles & les femelles; mais lorſqu'on prend beaucoup de mâles, on compte qu'il arrivera inceſſamment un autre banc dans lequel il y aura quantité de femelles. On fait dans pluſieurs parages deux pêches par an, une qu'on nomme de l'arrivée, & l'autre de retour; mais on ne connoît point dans cet endroit la pêche de retour.

§ 7.

§ 7. *De la pêche au feu, qui se fait à la baie de Cadix, & aux environs.*

Il y a à Cadix de petits bateaux qui vont la nuit à la pêche. Un homme tient à la proue un flambeau allumé, & deux autres sont, l'un à bas-bord, & l'autre à tribord, tenant à la main une fouanne, quelquefois seulement une épée avec laquelle ils percent les gros Thons qui sont attirés par la lueur du flambeau. Ils prennent ainsi de très-beaux poissons, sur-tout quand la mer est calme : ils appellent cette maniére de pêcher *pescar al candil*, ou *pêche au flambeau*.

Cette pêche se fait en beaucoup d'endroits, & j'en ai décrit plusieurs dans la premiére Partie de mon *Traité des Pêches*, ce qui me dispense de la représenter ici.

§ 8. *Notes sur la pêche du Thon, particuliérement sur les côtes d'Espagne.*

Le Thon est inconteſtablement un poisson de passage, qui vient probablement de l'Océan. Il paroît l'été sur les côtes d'Espagne ; cependant on en prend quelques-uns l'hiver sur les côtes méridionales qui ne pesent que quarante à soixante livres ; mais cela est rare. On croit que ceux-là sont domiciliés, & on prétend que quand on en prend plus qu'à l'ordinaire, il y a lieu d'espérer que la pêche suivante sera abondante.

La pêche du Thon, comme celle des autres poissons, est sujette à bien des variations. Certaines années elle est abondante dans quelques parages, & ensuite on est plusieurs années à n'y en voir que très-peu : ordinairement quelques années après ils y reviennent en abondance.

Nous avons déja prévenu qu'il y a sur plusieurs côtes deux saisons de pêche : l'une qu'on nomme *de la venue* ou *de l'arrivée*, quand les Thons entrent dans la Méditerranée, & on prétend que ce poisson est le meilleur ; elle se fait ordinairement depuis le 10 Mai jusqu'à la Saint-Jean. L'autre, qu'on appelle *de retour*, & qui n'est pas connue en plusieurs endroits, notamment à Cadix, commence vers la mi-Juillet, & dure à peu près quarante jours. A cette pêche, sur-tout en quelques endroits des côtes d'Espagne, les Thons arrivent en trois flottes différentes ; la premiére est formée des gros Thons, qui pésent de quatre jusqu'à six quintaux : les Thons de la seconde flotte, moins gros, pésent deux à trois quintaux, & ceux de la troisiéme ne pésent que depuis quarante jusqu'à cent cinquante livres.

Depuis les confins du Portugal jusqu'au Détroit, même jusqu'à Carthagene, excepté Ceuta à la côte d'Afrique, pendant le printemps & une partie de l'été, on ne pêche guère qu'à la thonnaire, qu'on tire à terre ; mais dans une saison plus avancée on se sert des madragues.

Ces grandes pêches ne sont pas libres ; elles appartiennent ou au Roi, ou à des Juriſdictions qui les afferment, ou à des Seigneurs voisins. Mais dans les saisons du passage des Thons, des Bonites ou des Pélamides, les Pêcheurs abandonnent leurs pêches particuliéres pour se louer aux madragues ; d'autres font des associations pour pêcher à la thonnaire, en se soumettant toutefois de payer les droits à ceux qui ont le privilége d'établir des madragues.

Nous avons dit que les Thons rangent les côtes, dont ils ne s'écartent au plus que d'une lieue, plus ou moins suivant la profondeur de l'eau. On juge qu'ils évitent de se tenir au large, dans l'appréhension d'être dévorés par des poissons voraces qui leur font la chasse. Néanmoins il est dit dans l'Hiſtoire générale des Voyages, qu'un Navigateur étant par les 39 degrés, son Vaisseau s'étoit trouvé entouré de quantité de Thons qui l'avoient accompagné pendant quatre jours, & qu'ensuite il n'en avoit plus apperçu.

§ 9. *De la pêche des Thons à Gibraltar.*

Nous avons déja dit qu'il y a des parages où l'on ne voit que des Thons d'arrivée, & à d'autres seulement des poissons de retour ; mais il y a à Gibraltar & à Tariffe deux pêches chaque année ; savoir, celle de l'arrivée & celle de retour. La pêche de l'arrivée commence à la mi-Mai, & dure jusqu'environ le 15 de Juin ; celle de retour commence à la mi-Juillet, & dure presque jusqu'à la fin d'Août.

On y prend des Thons avec des haims & des filets, mais la plus grande partie se prennent dans les madragues ; car il y en a plusieurs d'établies auprès de Gibraltar.

Les Pêcheurs des madragues sont à la part ; avant le commencement de la pêche on leur fait une avance qu'on retient sur la part qui leur doit revenir à la fin. Ils ont, comme par-tout ailleurs, des barques & des chalouppes de différentes grandeurs, pour observer les poissons qui entrent dans la madrague, & qui passent d'une chambre dans une autre ; ce sont eux aussi qui relévent les filets pour laisser entrer le poisson, ou qui les abaissent pour empêcher qu'il ne sorte.

On sait que les madragues ne s'établissent point au large, mais à une petite distance des côtes.

Ordinairement les poissons qu'on prend à la venue sont les plus gras & les meilleurs ;

néanmoins dans quelques parages on eſtime mieux ceux de retour.

Comme on a un débit aſſuré des Thons frais, on ne fait preſque pas de ſalaiſons dans les départements où l'on en conſomme beaucoup.

De plus, il vient des bateaux de Valence, de Catalogne & de Majorque, qui achétent des Thons, & qui en ſalent pour emporter chez eux; on n'eſt pas non plus dans l'uſage d'en mariner. Il y a des Chaſſes-marée qui en tranſportent dans l'intérieur du Royaume; mais il faut que ce ſoit à une petite diſtance, de ſorte que la route ſe puiſſe faire en douze heures; car, à cauſe des chaleurs, ces poiſſons huileux ſe gâteroient.

Les Pêcheurs ſont fort contents quand des Eſpadons ou *Peſce-Spada*, en pourſuivant les Thons, les engagent à entrer dans la madrague: mais il en eſt quelquefois tout autrement, lorſqu'ils les effarouchent & qu'ils les en éloignent.

§ 10. *De la pêche du Thon en Catalogne.*

Il y avoit autrefois quatre madragues en Catalogne; maintenant il n'en ſubſiſte qu'une, établie du côté de la plage qu'on nomme *Calla-bona*. On commence à y prendre des poiſſons en Août; cette pêche continue juſqu'au commencement d'Octobre, tems où l'on retire les cordages de la madrague. A l'égard des filets, je crois que la plupart reſtent en place; au reſte, le poiſſon ſe prend comme dans les madragues de Provence. Cette pêche appartient à différents particuliers, qui forment entre eux une aſſociation.

Outre les Thons qu'on prend avec la Tartane, on en pêche auſſi avec la Thonnaire, comme nous l'avons expliqué fort en détail à l'Article de Colioure.

Pour tendre la madrague, il faut ordinairement ſoixante hommes; mais quand elle eſt montée on ne conſerve que ſeize Mariniers, & en outre le Chef de la pêche & le Capitaine des Pêcheurs. Ces Pêcheurs n'ont autre choſe à faire que d'aller deux ou trois fois par jour, avec deux chalouppes armées chacune de huit hommes; dans une eſt le Maître de la madrague, qu'on nomme en Provence le *Rey*, & dans l'autre le Capitaine des Pêcheurs: leur fonction eſt de s'aſſurer ſi depuis la derniére pêche il y eſt entré des Thons; pour parvenir à le connoître on prend une balle attachée à une corde, & un gros os de Séche; on les deſcend à la mer, & on jette à cet endroit un peu d'huile, ce qui fait qu'on apperçoit bien le poiſſon au fond de l'eau. S'il eſt entré des Thons dans la madrague, ils vont ſentir l'os de Séche; & quand une fois ils l'ont ſenti ils n'y reviennent plus.

Quand on y en apperçoit une certaine quantité, on les fait entrer dans le Corpou, où il y a un filet fait de ficelles de chanvre aſſez groſſes; ſi l'on apperçoit ſuffiſamment de poiſſons en cet endroit, les chalouppes ſe rangent autour de ce filet, & les hommes qui ſont dedans élévent le filet & prennent les Thons, comme nous l'avons expliqué à la ſeconde Section de la premiére Partie, depuis la page 170 juſqu'à la page 174.

Comme pour cette opération il faut plus de monde que les ſeize hommes entretenus, on donne une gratification à ceux qui y ont travaillé, & un morceau de Thon.

Le poiſſon qu'on a pris à cette pêche ſe conſomme preſque tout dans la Province, & quand dans une ſaiſon elle n'a pas été abondante, on fait venir de Sardaigne ou du Portugal de ces poiſſons ſalés.

Il s'emploie beaucoup de filets pour la madrague; la plus grande partie eſt faite de corde d'une plante nommée *ſpart*: les mailles ont à peu près une palme & demie d'ouverture en quarré. Ceux du Corpou ſont de chanvre, & entre ces filets il y en a dont les mailles ont une demi-palme, & d'autres un quart de palme d'ouverture en quarré; cette pêche ſe fait à trente ou quarante braſſes de la terre par dix-huit braſſes d'eau.

Le profit de la madrague dépend de la quantité de poiſſons que l'on prend: quelquefois il n'égale pas les débourſés; d'autres années le profit a monté à deux cents piſtoles pour chaque part, tous frais faits. Tous les ans on dépenſe cinq cents piſtoles pour les filets de ſpart ou de chanvre; en outre on doit payer au Roi trois pour cent des Thons qu'on prend, quatre pour cent au Seigneur du lieu, au *Rey* quatre pour cent, à l'Ecrivain de la Compagnie quatre deniers pour chaque quintal de Thon que l'on ſale, au Capitaine des Pêcheurs trois piſtoles par mois. Mais on prend quelquefois dans les madragues des Impérados, des Bonites qu'on ſale pêle-mêle avec le Thon.

§ 11. *De la pêche des Thons & des Bonites à Ceuta.*

Il y a à Ceuta une belle madrague où l'on prend des Thons, des Bonites & d'autres poiſſons; elle appartient au Roi d'Eſpagne qui la fait adjuger à des Entrepreneurs qui paient leur redevance au Gouverneur prépoſé à cet effet; les filets, cordages, bateaux, ancres & autres apparaux, appartiennent à ceux qui s'en ſont rendus adjudicataires.

La madrague demeure tendue depuis le commencement d'Avril juſqu'à la fin de

Juin. Il y a pendant toute cette saison quarante ou cinquante hommes payés & nourris aux dépens des Entrepreneurs ; leurs appointements sont ordinairement de quatre à six piastres par mois ; il y a de plus six à huit bateaux qu'on arme tous les matins pour prendre les poissons qui se trouvent renfermés dans la madrague. La vente s'en fait sur-le-champ, ou même elle est faite à l'avance pour les poissons qui seront pris : les acquéreurs les font saler pour leur compte.

Ordinairement cette pêche est fort abondante, il y a des matinées où l'on a pris sept à huit cents Bonites. A l'égard des Thons, la pêche n'en est pas à beaucoup près aussi favorable, si ce n'est à celle de retour.

Excepté la madrague, il n'y a que les Naturels du pays qui puissent pêcher sur les terres de cette côte appartenante à l'Espagne, & ils en jouissent sans payer aucune contribution.

La madrague dont nous venons de parler est adjugée au plus offrant & dernier enchérisseur, sans aucune distinction de Nation ; d'ailleurs tout le monde peut se rendre sur les lieux pour acheter les poissons que l'on y prend. Les Saleurs en chargent leurs bâtiments, pourvu qu'ils prennent le sel aux greniers prochains, & ils emportent leur saline sans payer aucuns droits de sortie. Ce sont ordinairement des Patrons Espagnols, Portugais ou Gênois, qui vont faire ces acquisitions, & ils vont vendre leur poisson dans tous les Ports des Royaumes de Grenade, Valence, &c. où ils savent qu'il s'en fait une consommation considérable.

Les Thons & les Bonites bien salés se conservent long-temps sans se gâter ; mais ils pêchent & salent un autre poisson que je ne connois pas, qu'ils nomment *Cavallos*. On assure que quelqu'attention qu'on apporte pour le saler, on ne peut pas le conserver plus d'un mois ou six semaines ; quelques-uns cependant parviennent à le garder un peu plus long-temps en le faisant sécher au soleil, car ils ne font point dans l'usage de mariner ni de boucaner leurs poissons ; souvent les bateaux & filets qui servent pour cette pêche appartiennent à des particuliers, de qui on les loue.

Il y a, comme nous l'avons dit, trente ou quarante hommes employés à cette pêche, entre lesquels est un Patron, un Ecrivain, & deux ouvriers chargés de raccommoder les filets qui ont souffert quelques dommages. On les nourrit, mais on ne leur donne pour subsistance qu'un pain frais par jour, du poids d'environ deux livres, & du poisson tant qu'ils en veulent, pourvu que ce ne soit pas des espéces que l'on sale, & on leur fournit des marmites pour le faire cuire ; mais s'ils veulent avoir de l'huile & boire du vin, ils s'en procurent à leurs frais.

Le Patron, l'Ecrivain & les Raccommodeurs de filets font ordinairement une table commune. L'Ecrivain a soin de tenir un compte exact du poisson qu'on a pris, de l'argent qu'en a produit la vente, ainsi que des dépenses qu'on a faites, pour, à la fin de la pêche, rendre les comptes aux propriétaires.

On tire la moitié du produit pour les propriétaires des bateaux & filets ; on léve sur l'autre moitié les dépenses qu'on a faites ; le reste est partagé entre les gens de l'équipage, suivant les conventions faites avec chacun d'eux en particulier. S'il arrivoit, ce qui est fort rare, que la moitié qui appartient à l'équipage ne fût pas suffisante pour subvenir aux dépenses, pour lors tout l'équipage seroit obligé de contribuer pour remplacer cette perte, chacun par proportion à ce qu'il gagne, ou de servir plus long-temps, si les propriétaires l'exigeoient.

Les Patrons des bateaux sont obligés de s'embarquer pour faire tendre & détendre les filets, & à chaque coup de filet ils ont le droit de prendre le plus beau poisson qui s'y trouve, soit pour leur usage, soit pour le vendre.

L'Ecrivain, non plus que les Raccommodeurs de filets, ne sont point obligés de s'embarquer : les Raccommodeurs sont seulement chargés de tenir les filets en bon état ; moyennant quoi tous les poissons qui ne sont point propres à être salés leur appartiennent, & il n'en revient point à l'Ecrivain.

Outre les Thons qui se prennent sur cette côte, on y trouve encore en abondance des Bonites, des *Pamponnes* *, & d'autres gros poissons estimés. Depuis nombre d'années les Thons y sont devenus rares, à ce qu'on prétend, parce que ces poissons ont adopté une autre route pour passer de l'Océan dans la Méditerranée ; le peu qu'on prend est à la venue ou à l'arrivée, & point au retour. La pêche de l'arrivée commence à la fin du mois de Mars, & dure jusqu'à la fin de Juin, lorsque la saison est favorable.

On prétend que pour prendre ces poissons au retour il faudroit les aller chercher près le pays des Maures, ce qui seroit dangereux pour les Pêcheurs, d'autant qu'on seroit dominé par une montagne sur laquelle les Maures ont fait des retranchements en fascinage garnis de Canons.

On emploie pour servir cette madrague environ cinquante hommes ; c'est plus que pour celles de Toulon, mais il y a de

* Je ne connois point ce poisson ; ne seroit-ce point le *Pompile* ?

madragues qui en exigent beaucoup.

conſomme frais & dans la place, & particuliérement pour la Garniſon qui ſouvent eſt de quatre à cinq mille hommes, une partie des poiſſons qu'on prend à cette madrague, & on vend le reſte à des Muletiers qui les tranſportent dans l'intérieur de la Province d'Andalouſie; on en vend auſſi, comme nous l'avons dit, à des Valenciens, des Catalans & des Majorquins, qui viennent avec des bateaux en acheter, qu'ils ſalent eux-mêmes ſur le lieu, pour les tranſporter chez eux. Enfin les Fermiers de la madrague en ſalent pour leur compte, ou en barrils ou au ſec, & le diſtribuent ſur les côtes d'Eſpagne. Le ſel qu'ils conſomment pour ces ſalaiſons provient du Port de Sainte-Marie, dont les ſalines appartiennent au Roi d'Eſpagne. On ne prend point d'Eſpadons dans cette madrague, & s'il s'en préſente quelques-uns, les Pêcheurs eſſaient de les empêcher d'y entrer.

§ 12. *De la pêche du Thon à Gênes.*

On fait la pêche des Thons à Gênes, comme dans les autres Départements, avec les filets qu'on nomme *Thonnaires*, que j'ai amplement décrits dans l'article de Collioure, ce qui me diſpenſe d'en parler, & avec les madragues, dont j'ai auſſi parlé amplement; ainſi je me reſtreindrai à rapporter ce qui me paroît appartenir particuliérement à celles qui ſont établies à la côte de Gênes.

Les filets & cordages ſont faits avec une herbe qui croît dans le pays, & qu'on y nomme *Diſa*. Les madragues des côtes de Sardaigne, Corſe, &c. ſont faites d'une autre herbe, ou ſorte de jonc, appellée *Herbe d'Alicante*, & que je crois être le *Spart*.

La grandeur des madragues eſt ordinairement proportionnée à la profondeur de l'eau où on ſe propoſe de les établir, & l'on obſerve qu'elles ſoient d'un tiers ou environ plus hautes que la profondeur de l'eau aux endroits où on les établit.

La premiére chambre des madragues eſt la plus grande, parce que c'eſt où s'aſſemblent les poiſſons avant d'entrer dans les autres chambres : la derniére, que nous nommons *le Corpou*, eſt doublée d'un filet de chanvre dont les mailles ſont fort étroites, ſur-tout vers le fond; car en approchant de la ſuperficie, elles ſont plus larges.

Il y a toujours deux bateaux de garde pour obſerver les Thons qui entrent dans les chambres; & quand on y en apperçoit un nombre ſuffiſant, & que le tems y eſt favorable, on ſe diſpoſe à les prendre ainſi que nous allons l'expliquer.

A la pointe du jour on fait entrer tous les Thons dans le Corpou ou la derniére chambre qu'on nomme *la mort* : pour prendre le poiſſon qui eſt dans cette derniére chambre, on détache le filet dont elle eſt revêtue en-dedans, commençant par le ſoulever du côté où elle communique avec la chambre précédente, & en ſoulevant peu à peu cette nappe, on parvient à ranger le poiſſon vers le fond, & on l'approche aſſez de la ſuperficie pour qu'il puiſſe être harponné par les Pêcheurs. Pour cet effet, outre les bateaux qui environnent la madrague, on en fait approcher deux autres longs comme des demi-galéres, ſur chacun deſquels il y a trente ou quarante hommes qui aident à tirer le poiſſon, & à le mettre à leur bord.

Il n'y a tout au plus que trente hommes pour le ſervice journalier de chaque madrague; mais quand on pêche le poiſſon, on en appelle beaucoup d'autres, juſqu'au nombre de cent vingt, auxquels on donne, outre la nourriture, trois Thons par centaine de poiſſons que l'on prend.

Il y a deux de ces madragues le long des côtes orientales de l'Etat de Gênes : on les tend ordinairement au commencement de Mai, & elles reſtent en cet état juſqu'à la fin d'Octobre.

On diſtribue du Thon frais ſur toute la côte, où ordinairement il ſe vend bien : quand on le vend à la livre, les groſſes chairs ſe donnent à meilleur marché que le ventre. Les Thons qu'on ne trouve pas à vendre frais s'accommodent de trois façons différentes.

Pour la premiére, on le coupe par tranches, on le fait frire, on le met dans des barrils avec de l'huile, & il ſe conſerve aſſez long-tems pour être tranſportés à Gênes, en Suiſſe, en Lombardie, avec ceux qui y ſont portés de Sicile, de Corſe & de Sardaigne. Pour la ſeconde, on ſépare les groſſes chairs de celles du ventre qu'on nomme *le gras*, on les met dans des barrils avec du ſel concaſſé : les barrils ſont percés de trous, pour que toute l'humidité puiſſe s'échapper. On diſtribue ceux qui ſont ainſi préparés, aux mêmes endroits que les autres, & même juſqu'en Allemagne; & il ſe vend auſſi bien que celui qui eſt dans l'huile. Enfin par la troiſiéme préparation, on tire les morceaux qui ont été ſalés, & après les avoir laiſſé un peu ſécher, on les paque dans d'autres barrils avec de nouveau ſel.

A l'égard des œufs, on en fait de la poutargue, comme nous l'avons expliqué. On eſtime ſinguliérement ce mets qui vient de Sicile, de Sardaigne, de Corſe & de l'Iſle d'Elbe.

Il y a des années où l'on prend beaucoup de

de Thons ſur la côte de Gênes, & d'autres où l'on n'en voit preſque point.

§ 13. *De la pêche du Thon en Sicile.*

On m'écrit de Sicile que la pêche des Thons y eſt abondante ſur-tout à Melazzo, Putte-Fuſa, juſqu'à Palerme & Trapani; elle commence avec le mois de Mai, & dure juſqu'à la fin de Juin. A cette côte il y a deux pêches ; celle d'arrivée, qui ſe fait à la côte orientale, & celle de retour, qui ſe fait dans les mois de Juillet & d'Août. On dit que les Thons de retour ſont plus maigres que ceux de l'arrivée ; en d'autres endroits on les dit plus gras.

Cette pêche ſe fait à la madrague, qui différe aſſez conſidérablement de celles qui ſont établies en Provence & à la côte de l'Italie.

Cette madrague eſt formée comme les nôtres de pluſieurs chambres quarrées; mais au lieu que les nôtres n'ont qu'une chaſſe, celles de Sicile en ont deux, à peu près comme celle qu'on voit en *A*, *B*, *figure* 1, *Planche IX*, une de ces chaſſes ſe prolonge par une ligne droite parallelement à la côte; l'autre *A* eſt un peu circulaire, & s'étend aſſez avant à la mer.

Les Thons qui ſuivent la côte s'engageant entre les deux chaſſes, entrent dans la premiére chambre, d'où ils paſſent de chambre en chambre juſqu'au Corpou. Dans cette derniére chambre, il y a au fond de la mer, comme nous l'avons dit, un filet de chanvre autour duquel on a mis des lignes terminées par de groſſes flottes de liége ; un grand bateau à varangues plattes ſe place dans la chambre qui précéde le Corpou en dehors du filet: d'autres bateaux ſe poſtent auſſi en dehors des filets, & les Pêcheurs ſaiſiſſant les flottes qui ſont au bout des lignes qui répondent au bord du filet de chanvre, halent fortement deſſus juſqu'à ce que les Thons ſoient près de la ſurface de l'eau, alors ils les ſaiſiſſent avec des perches terminées par un crochet, & les mettent dans les bateaux qui enſuite les portent à terre. Sur le champ on les tranſporte dans les Magaſins où l'on en fait des ſalaiſons conſidérables, dont une partie ſe conſomme dans l'Iſle, & le reſte à Malthe, à Naples, à Rome, à Gênes, à Veniſe & ailleurs.

Ces ſalaiſons ſe font de différentes maniéres : la chair du ventre étant la plus délicate & la plus eſtimée du Thon, on la ſale à part dans des barrils, & elle eſt vendue plus cher.

On déſoſſe les têtes, on en ſale la chair auſſi à part. On coupe des tranches de groſſes chairs, & après les avoir miſes quelques jours dans le ſel, on les preſſe, & on les fait ſécher au ſoleil.

On hache le reſte de la chair, & on en fait des ſauciſſons qu'on fait ſécher au ſoleil, après leur avoir fait prendre un peu de ſel.

Enfin on prépare de même les œufs, on les preſſe fortement pour les réduire à l'épaiſſeur du doigt : c'eſt un mets fort eſtimé, qu'on peut regarder comme une eſpéce de poutargue.

Les Thons ne ſont pas les ſeuls poiſſons qu'on prenne dans les madragues de Sicile. On y trouve quelques Eſpadons qu'on ſale de même, & qui ſont eſtimés meilleurs; on y trouve auſſi beaucoup de Pélamides & d'autres poiſſons qu'on dit être des eſpéces de Thons; je ne les connois pas, au moins par les noms d'Ancicoti & d'Alilanghi qu'on leur donne dans le pays. Il entre auſſi beaucoup de Dauphins avec les Thons; mais au lieu que les Thons y reſtent, les Dauphins ſavent en ſortir, & les Pêcheurs ne s'y oppoſent pas. Les Mariniers occupés à cette pêche ſont payés pour le temps qu'ils y emploient, & non à la part.

§ 14. *De la pêche du Thon en Sardaigne.*

La pêche de ce poiſſon en Sardaigne différe peu de celle qui ſe fait en Sicile.

Du côté de l'Oueſt de l'Iſle de Sardaigne il y a ſix madragues où l'on fait la pêche de l'arrivée, qui communément commence les premiers jours de Mai, & finit à la fin de Juin, qu'on dit être le temps où les Thons fréquentent principalement les côtes de Sardaigne. Il y a d'autres madragues ſituées de l'autre côté de l'Iſle, au Cap Poulle, deſtinées à prendre les poiſſons de retour; leur pêche commence le 28 de Juin, & finit à la fin du mois d'Août.

Quand la pêche eſt abondante on ſale beaucoup de Thons, comme nous avons dit qu'on le faiſoit en Sicile; on dit ſeulement qu'ils commencent par ſaler leurs poiſſons dans des barrils avec du ſel égrugé fin, & qu'après leur avoir laiſſé prendre le ſel pendant ſix jours on les tire de ces barrils pour ôter la vieille ſaumure & les tranſporter dans d'autres barrils où on les ſale avec du gros ſel non égrugé.

Il eſt dit dans le Journal Encyclopédique de Juillet 1777, que la pêche du Thon fait le principal commerce de la Sardaigne; je crois qu'il convient de reſtreindre cette propoſition, puiſqu'il eſt certain qu'on y prend beaucoup de Sardines & de Harengs.

Il vient toutes les années, pendant la pêche du Thon, quatre brigantins de la riviére de Gênes, qui font ordinairement deux voyages pendant la pêche : ils prépa-

rent pour leur compte du Thon mariné comme il ſuit.

Après avoir mis le Thon en morceaux ; ils le font bouillir dans de l'eau de mer, & l'écument bien ; enſuite ils l'étendent ſur des cannes pour le faire ſécher, puis le mettent dans des barrils avec de l'huile fine qu'on apporte de la riviére de Gênes. Il y a douze Tonneliers à chaque madrague pour préparer & former les barrils, & quantité d'Ouvriers pour porter le poiſſon, le ſel, &c.

CHAPITRE TROISIE'ME.

De pluſieurs poiſſons de la famille des Scomber, qui ont du rapport avec les Thons & les Maquereaux.

Comme on trouve beaucoup d'incertitude entre tous ces poiſſons, je ne parlerai que de ceux ſur leſquels j'ai pu acquérir des connoiſſances un peu ſatisfaiſantes.

J'ai reçu d'Amérique, ſous le nom de *Tazard*, le joli deſſein, *Pl. VII, fig. 1.* A l'inſpection du deſſein qui eſt très-bien exécuté, c'eſt un poiſſon de la famille des Scomber ; & comme on me marque qu'on en prend de fort gros, je ſuis porté à le regarder comme une variété des Thons, quoiqu'il ſoit fort menu, par proportion à ſa longueur ; c'eſt peut-être ce qui a engagé Ruyſch à le nommer *Brochet de mer.* Il dit qu'il eſt vorace, & qu'il ſe plait aux endroits où il y a beaucoup de courants, que ſa chair eſt dure, difficile à cuire, mais blanche & de très-bon goût : quelques-uns la diſent indigeſte.

Je vais maintenant parler des poiſſons de cette famille qui ſe trouvent ſur nos côtes.

ARTICLE PREMIER.

De la Bonite.

La Bonite eſt un poiſſon du genre des *Scomber*, qui n'a pas beaucoup de rapport avec le Maquereau, principalement par ſa couleur, il reſſemble au Thon à bien des égards ; auſſi en quelques endroits on le nomme *Thon bâtard.* Il n'eſt pas de la groſſeur des beaux Thons ; car les plus belles Bonites n'ont que vingt à vingt-quatre pouces de longueur, & péſent dix à douze livres. Quelques-uns regardent la Bonite comme un fort bon poiſſon, quoique ſa chair paſſe pour être plus ſéche que celle du ventre des Thons.

§ 1. *Deſcription de la Bonite.*

Ces poiſſons, *Pl. VII, fig.* 2 & 3, ſont de haute mer, & vont par troupe ; la mâchoire d'en-bas eſt un peu plus longue que la ſupérieure, l'une & l'autre ſont garnies de dents ; il a deux aſſez grandes nageoires *D* derriére les ouies, & deux *E* ſous le ventre, un grand aileron *F* ſur le dos qui commence derriére la tête où il eſt aſſez large, & s'étend en diminuant de largeur juſqu'au milieu du corps où il y a un autre aileron *G*, & un pareil *H* ſous le ventre ; depuis ces ailerons *G H*, tant du dos que du ventre juſqu'à celui de la queue *K* il y a une pinne ou une ſuite de petits ailerons *I K* qui forment des feſtons ; l'aileron *K L* de la queue eſt très-fendu : tout cela convient aſſez aux Thons ; il en eſt de même des parties intérieures ; l'eſtomac eſt long, le pylore eſt garni de quantité d'additions, le foie eſt rouge, la rate noire, la véſicule du fiel eſt petite.

A la côte de Biſcaye, ſix hommes ſe mettent dans une chalouppe qui va à la voile, & pêchent les Bonites avec des lignes à la traine.

Ce poiſſon, comme les Thons, eſt beaucoup plus abondant dans la Méditerranée que dans l'Océan ; on dit qu'il y en a ſurtout dans la mer Atlantique.

En pluſieurs endroits, notamment en

Poitou, les poiſſons connus en Provence ſous le nom de *Bonites* ſont appellés *Germons*, & je crois qu'en quelques Ports de Provence on les nomme *Bonitons*, en latin *Amia*. M. Niou m'a écrit de Rochefort que le Germon, qu'on croit être le même poiſſon qu'on nomme *Bonite* à Toulon, eſt aſſez grand, mais pas à beaucoup près autant que le Thon; que ſa forme en approche; que néanmoins il eſt plus large proportionnellement à ſa longueur; qu'on en prend quelques-uns en automne ſur les côtes de l'Iſle-Dieu, mais que c'eſt rarement; que néanmoins on en marine comme les Thons, & qu'au moyen de cette préparation il eſt fort eſtimé. Ce poiſſon eſt abondant en Provence & commun en Eſpagne, où l'on en prend toute l'année. Depuis qu'il eſt devenu rare à l'Iſle-Dieu, il n'y a que quelques chalouppes qui en faſſent la pêche : ordinairement elle commence à la mi-Mai, & dure juſqu'aux premiers jours de Septembre. Les barques ſont montées de quatre ou ſix Matelots & d'un mouſſe; ils ſe portent juſqu'à trente lieues au large, entre le Sud-Sud-Eſt, & l'Oueſt-Sud-Oueſt de l'Iſle, & ils vont en chercher aux côtes de Biſcaye & d'Eſpagne. Si les vents ſont favorables, ils les rapportent frais, & les vendent dans les Villes du Poitou : ſi les vents ſont contraires, ils les ſalent à la mer. Mais comme ces poiſſons ſont gras, & que les Pêcheurs épargnent le ſel, ils ne ſe conſervent pas long-temps. Cette pêche ſe fait avec des lignes de vingt-cinq à trente braſſes de longueur, & aſſez groſſes; l'haim qui eſt fort, eſt ordinairement amorcé avec un morceau d'anguille. Les Pêcheurs prennent pour dix à douze jours de vivres, & ſouvent ils reviennent avec dix ou douze douzaines de Germons; &, comme nous l'avons dit, ils ſont ſouvent obligés de ſaler à bord pour éviter qu'ils ne ſe corrompent, lorſqu'ils ne peuvent pas faire voile pour la Rochelle, Rochefort, Nantes, &c. & comme la pêche n'eſt praticable que quand le vent approche du Sud-Eſt, il s'enſuit qu'elle ne réuſſit pas fréquemment.

Les Matelots ſont tenus de faire leurs vivres, & le propriétaire du bateau ne fournit que deux lignes par homme. Comme les Matelots ſont à la part, ſi l'Equipage eſt de cinq hommes, on fait ſept parts; le propriétaire du bateau en a deux, & les Matelots chacun une. Si les barques ſe tiennent près de la côte, elles prennent moins de Germons ou Bonites, mais beaucoup de différentes eſpéces de poiſſons qu'ils vendent frais, ce qui leur eſt quelquefois au moins auſſi avantageux.

Les Bonites ſont très-voraces, & ſinguliérement friandes de Sardines & de poiſſons volants, de ſorte qu'elles s'élevent au-deſſus de l'eau, pour ſaiſir un haim amorcé d'un leurre qui repréſente groſſiérement un de ces poiſſons, ce qui engage les Matelots à ſuſpendre des haims à la vergue de Civadiére, de façon que l'haim bondiſſe ſur la ſurface de l'eau, ſoit à cauſe des mouvements du Vaiſſeau ou à cauſe de la rencontre des lames. Quand la mer eſt parfaitement calme, on fait ſautiller l'haim ſuſpendu, comme on vient de le dire, en donnant de petites ſecouſſes à la ligne qui le porte; ce qui engage les Bonites à s'élancer pour attraper l'appât.

Je ne ſais ſi le poiſſon qu'on m'a nommé *Pelaga*, n'eſt pas une eſpéce de Bonite, qui péſe au plus dix à douze livres. Il vient des Marchands les acheter fraîches, & qui les ſalent pour les tranſporter dans les endroits où ils ſavent qu'ils en auront le débit. Ils conſervent les œufs, & ils les ſalent pour en faire de la poutargue, qui différe peu de celle qu'on fait avec les muges.

Après ce que nous avons dit de la pêche des Thons, il n'eſt pas douteux que toutes les induſtries qu'on emploie pour les prendre, conviennent également pour la pêche des Bonites, qui vont de même par troupe, puiſque ces deux eſpéces de poiſſons ſe trouvent preſque toujours confondues enſemble, même dans les madragues, dans leſquelles, en certains parages, on trouve beaucoup plus de Bonites que de Thons.

Sur la côte d'Afrique, les Eſpagnols nomment *Boniteras* une pêche qu'on fait avec des tramaux pour prendre des Bonites. Voyez la ſeconde Section de la premiére Partie, à la page 128, où nous avons dit quelque choſe de cette façon de pêcher.

La pêche de la Bonite près la baie de Cadix, commence vers la fin d'Avril, & finit à la Saint-Pierre. On y emploie cent hommes, quatre bateaux & huit filets; on la fait en tirant les filets à la côte par les deux bouts, comme à la Thonnaire. Cette pêche eſt fort abondante, puiſqu'on a vu quelquefois prendre juſqu'à huit mille Bonites d'un ſeul coup de filet, & de plus, quelques Thons.

Ce poiſſon ſe ſale comme les Thons, & on le vend à des Patrons de barques de Catalogne qui apportent du vin, & font leur retour en Bonites. Cette pêche ſeroit très-avantageuſe ſi le ſel n'étoit pas extrêmement cher.

Il eſt dit dans le Journal des Savants que M. Godeheu a obſervé que la Bonite contient une ſubſtance huileuſe qui eſt lumineuſe dans l'obſcurité; ce qui lui fait croire que la lumiére de l'eau de la mer dépend, au moins en partie, d'une graiſſe pareille dont les poiſſons ſont pourvus.

Willughby dit que la Bonite n'a point d'écailles, que son corps est partagé par une ligne couleur d'or & oblique, qui commence au bord des opercules, à la hauteur des yeux, forme d'abord une courbure considérable, ensuite devient droite, divise la largeur du poisson en deux, & se termine à l'articulation de l'aileron de la queue. Je crois que cette ligne est formée par deux rangées d'écailles. La couleur de ce poisson est verdâtre sur le dos, blanche & brillante sous le ventre.

Arthur dit que dans le Royaume de Guinée, les Bonites sont estimées un très-bon poisson, néanmoins inférieur à la Dorade. Ils sont courts & gros, le museau se termine en pointe; ils poursuivent avec fureur les poissons volants, ils se rassemblent auprès des Vaisseaux qu'ils surpassent souvent en vîtesse. Il suffit, pour les prendre, de mettre aux haims, au lieu d'appât, un guenillon de toile blanche qu'ils saisissent, le prenant pour un poisson volant. Leur peau est glabre, de couleur de cendre. Il est plus avantageux pour cette pêche que la mer soit agitée, que d'être absolument calme.

Quelques-uns ont prétendu que ce poisson remonte dans l'embouchure des rivières, & qu'il s'y nourrit de petits poissons ou d'algue; d'autres veulent que les poissons qui remontent les rivières soient un peu différents de ceux qu'on prend à la mer, & ils les nomment *Bonitons*; ce que je n'ai point été à portée d'observer.

Dans l'Histoire générale des Voyages, tom. I, pag. 288, il y a une figure où l'on a voulu représenter une Bonite qu'on pêche près de la Ligne. Suivant cette figure, ce poisson est plus plat que rond; au-dessus de l'aileron de la queue, le corps est fort étroit; sa tête est grosse, assez courte; la mâchoire supérieure est mobile, & quand il ouvre la gueule, il se forme au bas du front une cavité assez profonde: sa gueule est grande, dénuée de dents; l'aileron de dessous le ventre est précédé par quelques ardillons. Il a une pinne festonnée près l'aileron de la queue, tant sur le dos que sous le ventre, ce qui convient aux Scomber; mais à cela près, il ne ressemble guère à notre Bonite.

ARTICLE II.

De la pêche des Casonales, Cassones, ou Cassons, qu'on nomme Tallo *ou* Chat de mer, *quand ils sont petits.*

Cette pêche se fait avec des filets d'enceinte, qu'on tire à terre comme pour la pêche de la Bonite.

Suivant mes Mémoires, ce poisson, que je ne connois point, a sa peau gluante, & on en fait de la colle de poisson qu'il ne faut pas confondre avec celle dont je parlerai dans un autre endroit. Suivant ces mêmes Mémoires, la chair de ce poisson est excellente: on ne le sale point pour le conserver, mais on le fend en deux, on le vuide, & on l'étend sur des cordes pour le faire sécher au soleil. Il est fort abondant & d'un grand secours pour les Communautés qui font abstinence: on en transporte dans l'Estremadure & le Royaume de Grenade; on ajoute que depuis qu'on pratique cette pêche, la Morue n'a presque plus de débit dans les cantons que je viens de nommer.

D'après ce qu'on m'a écrit d'un poisson qu'on nomme *Pilon* à Narbonne, j'incline à croire que c'est notre Bonite, d'autant qu'on dit qu'il fait un manger plus délicat que le Thon.

ARTICLE III.

De la Pélamide.

Plusieurs prétendent que les Anglois nomment ce poisson *Pilchard*, mais je suis éloigné de le croire; car Willughby, qui étoit excellent Ichthyologiste & Anglois, donne le nom de *Pilchard* à un petit Hareng, ou à une Sardine. Quoi qu'il en soit, la Pélamide, *Pl. VII, fig. 4 & 5*, est un poisson rond de la famille des Scomber; il confine avec la Bonite, cependant il est beaucoup moins grand, &, proportionnellement à sa longueur, plus menu: il est, ainsi que le Thon & la Bonite, plus commun dans la Méditerranée que dans l'Océan; de plus, il va aussi par bancs, & on les prend par les mêmes moyens. Il paroît tant en Espagne qu'en Biscaie & en Provence, depuis la fin d'Avril jusqu'en Juillet. Les Pélamides, les Bonites & les Thons se trouvent souvent pêle-mêle dans les mêmes Pêcheries: aussi quelques-uns regardant les Pélamides comme des petits Thons, les ont nommées *Thoninnes*; mais comme on donne

ce

ce même nom aux groſſes chairs du dos des Thons ſalés, j'éviterai de l'employer.

Les Eſpagnols & les Portugais confondent les Pélamides avec les Bonites; même au Bréſil on donne aux Bonites le nom de Pélamides : effectivement, ſi l'on n'a pas égard à la différence de groſſeur, ces deux eſpéces de poiſſons ne différent pas beaucoup l'une de l'autre. Tous les deux ont deux nageoires *D* derriére les ouies, deux ſous le ventre *E*, près la gorge, deux ailerons *F*, *G* ſur le dos, un petit *H* ſous le ventre, plus près de l'articulation de la queue que le ſecond aileron du dos; & tant ſur le dos que ſous le ventre il y a une ſuite de petits ailerons *I*, *K*, qui forment une pinne feſtonnée depuis les ailerons du dos & du ventre, juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, qui eſt fort échancré.

Je crois me rappeller que les Pélamides ont, de même que le Thon, à l'extrêmité des lignes latérales, un petit aileron près l'articulation de l'aileron de la queue, & que leurs écailles, ſi elles en ont, comme je le crois, ne ſont ſenſibles que derriére les ouies. Je ſoupçonne que le poiſſon qu'on appelle *Biſe* en Provence & en Languedoc, eſt une variété de la Pélamide, d'autant que la chair de ces poiſſons paſſe pour être plus délicate que celle des Thons, & même que celle des Bonites.

Suivant les Voyageurs, on prend au Sénégal quantité de poiſſons qui reſſemblent aux Pélamides, & que les Négres font ſécher.

Loyer dit qu'il y en a dans la mer d'Iſſiny; & Mérola prétend que ceux qu'on prend dans la mer du Congo ne ſont pas plus gros que des Harengs : effectivement il eſt rare d'en prendre dans nos parages qui aient plus d'un pied de longueur : ceux qu'on pêche en Poitou, à Médoc, à Bayonne & en Provence pêle-mêle avec les Thons & les Bonites, ſont à peu près de cette groſſeur. On ſe rappellera que dans les pêcheries on trouve ſouvent plus de Bonites & de Pélamides, que de Thons.

Outre les pêcheries dont nous avons parlé, dans leſquelles on trouve des Bonites & des Pélamides mêlées avec les Thons, on emploie encore pour prendre les Bonites & les Pélamides, des filets qu'on appelle *Pélamidiéres*, qui ne différent des Courantilles dont nous avons parlé, qu'en ce que les mailles ſont plus petites, parce que ces poiſſons ſont beaucoup moins gros que les Thons, & même que la Bonite.

Vers le mois d'Octobre on fait un grand uſage de la dreige à chauſſe pour prendre les Bonites & les Pélamides. Comme nous avons parlé de ce filet ſous le nom de *Gangui*, & que nous avons décrit la façon de s'en ſervir à la ſeconde Section de la premiere Partie, où nous l'avons repréſenté, *Pl. XLIV*, il nous ſuffira de dire ici que les Anglois, qui nomment ce filet *Traine*, dreigent à la voile en ſuivant le cours de la marée; au lieu que les François qui font cette pêche, la refoulent. Cette différence peut dépendre de la route que ces poiſſons ſuivent pour ſe rendre en certains endroits, ce qui peut les engager ou à refouler la marée, ou à en ſuivre le cours.

Il paroît que Rondelet a donné le nom de *Pélamis* à une Sarde; mais Willughby dit que le poiſſon dont parle cet Auteur, différe conſidérablement de la Pélamide : effectivement il y a beaucoup de confuſion dans ce que Rondelet dit à ce ſujet.

Suivant quelques Voyageurs, on prend dans la mer du Bréſil un poiſſon qui reſſemble au Thon, qu'on y nomme *Boopis*; & ils ajoutent qu'on prend quelques Thons au Cap de Bonne-Eſpérance.

On m'a écrit qu'on donnoit en Languedoc le nom de *Glaucus* à la Pélamide; mais les Ichyologiſtes varient beaucoup ſur cette dénomination : les uns la donnent à la *Liche*; d'autres au *Derbio*, qui, autant que j'ai pu avoir quelque connoiſſance de ce poiſſon, eſt de haute mer, dont les nageoires ſont épineuſes, de couleur blanche, mêlée de bleu plus ou moins foncé.

Il me paroît encore qu'on a nommé petit Chien de mer, une grande eſpéce de *Glaucus*.

Pour éviter la confuſion qui naît de ces différentes dénominations, je me borne à ce que j'ai dit de la Pélamide, ce nom étant le plus généralement adopté.

§ 1. *Remarques abrégées ſur les poiſſons de la famille des Thons, des Bonites, des Pélamides, &c.*

Il faut convenir qu'il y a beaucoup de rapport entre les Pélamides, les Bonites, les *Orcynus* & les Thons; mais bien des raiſons nous engagent à ne pas admettre, comme quelques Auteurs l'ont avancé, que tous ces poiſſons ſont des Thons de différents âges, ou qui ont été pris dans différents parages. Je crois qu'après ce que nous avons dit des Bonites & des Pélamides on ſera diſpoſé à diſtinguer ces poiſſons des vrais Thons; mais je penſe avec Geſner, que l'*Orcynus* de Rondelet eſt un vrai Thon; on en jugera par la courte deſcription que j'en vais donner d'après les Auteurs, car je ne l'ai point vu.

C'eſt, dit-on, un gros poiſſon qui péſe quelquefois plus de cent livres, & on en prend quelques-uns qui ont plus de cinq pieds de longueur; il a un gros ventre, & diminue de groſſeur vers les extrêmités, ſur-tout du côté de la queue; les nageoires

& les ailerons du dos de deſſous le ventre & de la queue ſont comme au Thon; la gueule eſt grande, les mâchoires, à peu près de longueur égale, ſont bordées d'un rang de petites dents fort pointues; la langue eſt dure au toucher, & il a vers le goſier des oſſelets chargés d'aſpérités; la prunelle eſt noire, l'iris argenté.

Il eſt vrai que je ne vois pas qu'on ait parlé des pinnes feſtonnées qui ſont du côté de la queue, mais c'eſt peut-être par oubli. Si l'on compare cette courte deſcription avec celle que nous avons donné du Thon, je crois qu'on penſera comme Geſner, que l'*Orcynus* de Rondelet eſt une variété du vrai Thon.

J'ai peine à accorder à Ariſtote que les Thons frayent dans les Ports, & que les petits ſe nomment *Cordylus*; mais je m'abſtiendrai de rien décider ſur cette opinion, qui n'eſt pas à beaucoup près généralement adoptée, j'avoue que je n'ai pas été à portée de faire ſur ce point des obſervations déciſives.

Belon dit qu'il a vu en Candie un poiſſon qui reſſemble beaucoup au Thon, auquel on donne le nom de *Gliſſa* ou *Lyſſa*, parce que ſa peau eſt liſſe & polie; il dit qu'il a environ deux coudées de longueur, & qu'il eſt prodigieuſement large; que c'eſt un manger délicieux; qu'il n'a point de dents, mais ſeulement des aſpérités aux mâchoires : il ajoute que ſes viſcéres reſſemblent beaucoup à ceux du Thon, & que la différence la plus conſidérable qu'il ait remarquée, eſt qu'il eſt plus court que le Thon.

Les Auteurs varient beaucoup ſur ce qu'ils diſent du Lyſſa : Willughby dit que cette dénomination vient des Eſpagnols, & qu'ils l'attribuent à un poiſſon du genre des Pélamides, qui paſſe dans les riviéres pour y dépoſer ſes œufs.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur ce poiſſon, dont je n'ai eu de connoiſſance que par ce qu'en diſent les Auteurs, qui d'ailleurs ne ſont point d'accord entr'eux. Il eſt vrai qu'on trouve quantité de poiſſons qui paroiſſent devoir être réunis à la famille des Thons; comme je n'ai point été à portée de les examiner, je n'en dirai rien : mais je vais indiquer par des notes détachées les différents endroits où l'on trouve des poiſſons de cette famille.

A Almeria, dans le Royaume de Grenade, on prend quelques Thons depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Août; mais c'eſt en petite quantité.

A Agde, on fait la pêche du Thon avec la Thonnaire, par les nuits obſcures, depuis le mois d'Avril juſqu'en Septembre.

Aux environs de l'Etat Vénitien, on pêche des Thons avec le filet nommé *Thonnaire*, & des grandes barques montées de dix à douze hommes. Ceux qu'on prend ſur les côtes d'Iſtrie & de Dalmatie ſont portés frais, autant qu'on le peut, à Veniſe : mais comme pendant l'été ce poiſſon ſe gâte aſſez promptement, on en ſale & on en marine avec l'huile ou le vinaigre.

On prend aſſez abondamment des poiſſons du genre des Thons à Bucariza, petite Ville ſituée ſur le golfe du même nom.

Dans la Croatie, Michel Borne dit, qu'après avoir paſſé la Ligne d'environ trois degrés, il trouva une énorme quantité de Bonites qu'on y prenoit avec une facilité inconcevable.

On trouve des Bonites dans la baie de l'Iſle du Mai, & auſſi au Cap Blanc, mais beaucoup plus auprès des Canaries & de Madére.

Dapper dit qu'il y en a aux côtes de Congo & d'Angola, ainſi qu'au-delà du Cap Verd, & que les Négres de la Côte d'Or les regardant comme vénimeux, en font des divinités, & les mettent au nombre de leurs Fétiches.

Mérola, Capucin Miſſionnaire, qui a donné en Italien les Obſervations qu'il a faites dans le Royaume de Congo, dit qu'aux environs du Cap de Bonne-Eſpérance il vit un poiſſon dont le corps mélangé de jaune & de verd, étoit agréable à la vue. Il lui donne le nom de Bonite, & dit que c'eſt un manger pernicieux, qui cauſe une mort ſubite; mais cela ne s'accorde pas avec ce que nous ſavons de la Bonite, qui eſt un excellent poiſſon, quoiqu'inférieur à la Dorade. Ceux qui ont voyagé à la Côte d'Or, penſent de même, & diſent que les Bonites ſe plaiſent autour des Vaiſſeaux, & qu'on en prend avec des haims amorcés d'un leurre.

Jean de Léry, qui a beaucoup voyagé dans le Bréſil, vante la Bonite comme un des meilleurs poiſſons de la mer; il dit qu'il n'a point d'écailles, & que la forme de ſon corps approche de celle de la Carpe : il reſte à ſavoir ſi c'eſt le même poiſſon que nous appellons ici *Bonite*.

EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la ſeptiéme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

FIGURE PREMIERE, un gros Maquereau.
Fig. 2, Carangue, qu'on nomme *Maquereau bâtard*, quoiqu'il n'ait pas les vrais caractères des Scomber.

PLANCHE II.

On a repréſenté ſur cette Planche différents poiſſons de la famille des Maquereaux.
Fig. 1, un Maquereau plein, de moyenne groſſeur, tel qu'on les vend dans nos Marchés.
Fig. 2, la même eſpéce de Maquereau qu'a la figure premiere, mais qui eſt vuide, & qu'on nomme *Chevillé*.
Fig. 3, petit Maquereau qu'on nomme *Roblot* ou *Sanſonnet*.
Fig. 4, Maquereau jaſpé plein.
Fig. 5, Maquereau court & gros, qui n'a ni laite ni œufs, ce qui fait que quelques-uns l'appellent *bréant*.

PLANCHE III.

Elle eſt deſtinée à donner une idée des pêches qui ſe pratiquent le plus communément pour prendre les Maquereaux.
Fig. 1, la pêche avec le manet, filet dont les mailles ſont proportionnées à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre, afin qu'il ſe maillent ou ſe broquent par la tête. *A*, la ralingue de la tête du filet garnie de flottes de liége; quelquefois on met un peu de plomb à la ralingue *B* du pied du filet, mais le plus ſouvent on n'y met qu'un vieux filet roulé ſur lui-même, ou un vieux cordage; à cette figure le bateau *D*, qui devroit être loin du filet, eſt repréſenté tout auprès, & en général tous les objets ſont fort rapprochés les uns des autres, pour ne point augmenter la grandeur des Planches; d'ailleurs cette pêche eſt détaillée à la ſeconde Section de la premiére Partie.
Fig. 2, nous nous ſommes propoſés d'y donner une idée de la pêche au libouret, dont nous avons amplement parlé à la premiére Section de la premiére Partie; on y voit un bateau ſous voile, & dedans des Matelots qui tiennent des lignes ou bauffes *B*, auxquelles ſont attachés de diſtance en diſtance de petits morceaux de bois *C*, qu'on nomme *baluettes*, à l'extrêmité deſquels ſont ajuſtées des empiles garnies d'haims amorcés, & au bout de ces bauffes eſt amarré un boulet *A*, ce qui fait qu'on appelle quelquefois cette pêche *traîner la Bale*. On a repréſenté, *fig.* 3, un nombre de bateaux qui font la pêche des Maquereaux. *A*, bateau qui met ſes filets à l'eau. *B*, bateau où les Pêcheurs relévent les filets. *C*, Pêcheurs qui remettent les poiſſons qu'ils ont pris à un batelet. *E*, batelets qui vont à bord des Pêcheurs pour prendre leurs poiſſons, afin de les porter promptement à terre. *D*, un bateau démâté, qui eſt en pêche. *F*, bateau appareillé, qui ayant fini ſa pêche, retourne au Port.

PLANCHE IV.

Elle eſt deſtinée à donner une idée de la ſalaiſon des Maquereaux. On voit, *fig.* 1, comment on fait la ſalaiſon de ces poiſſons à la mer, & à bord des bateaux pêcheurs.
On voit ſur le pont en *A* des Matelots qui vuident des Maquereaux; celui qui eſt en *B*, jette ceux qui ſont vuides, dans la calle, par une ouverture qui eſt au pont; ceux qui ſont en *C*, dans la calle, les reçoivent ſur une voile, dans laquelle il y a du ſel; quand le corps eſt rempli de ſel celui *D* les paſſe au Matelot *E* qui les arrange en grenier, les plaçant lit par lit, avec un peu de ſel entre chaque lit.
On voit, *fig.* 2, des Matelots qui ont des crocs de fer *C*, des gaffes *B*, & des grappins *A* pour pêcher les filets qui ſe ſont rompus ou qui ſe ſont détachés du halin; il s'agit à la *fig.* 3 de la ſalaiſon des Maquereaux à terre. On voit en *A* comment on les apporte dans des hottes, *B* des femmes qui les vuident & les lavent, *C* le ſaleur qui les paque en ſaumure, *D* des tonneliers qui enfoncent les barrils.

PLANCHE V.

La *figure* 1 a été priſe d'après un gros Thon, *A* la gueule, *B* l'aileron de la queue, *C* les yeux, *D* l'ouverture des narines, *E*, *F* les nageoires branchiales, *G* le bord de l'opercule des ouies, *H* les nageoires gutturales, *I*, *K*, *L* le grand aileron du dos, *L*, *M*, *N* le ſecond aileron du dos, *N*, *R*, *Q* la pinne du dos ou l'aileron feſtonné, qui s'étend depuis *N* juſqu'à *Q*; *O*, *P*, *N*, l'aileron de deſſous le ventre; *N*, *Q* la pinne ou l'aileron feſtonné, qui s'étend depuis l'aileron de derriere l'anus juſqu'à la naiſſance *Q* de l'aileron de la queue; *X*, *B*, *X* l'aileron de la queue; *S*, *S* petits ailerons qui s'élévent perpendiculairement au corps à l'extrêmité de la ligne latérale *G*, *Q*.
La *figure* 2 eſt deſtinée à faire voir ſur l'extrêmité de la ligne latérale les petits ailerons *S*, *S*, dont nous venons de parler.

PLANCHE VI.

Fig. 1, Thon de moyenne groſſeur.
Fig. 2, *a* l'œſophage, *b* l'eſtomac, *c* le pylore, *d* l'inteſtin, *e* les appendices, *f* la véſicule du fiel, *g* le canal colidoque, *h*, *h* les hépatiques, *i* la rate.

Fig. 3, *k* un lobe du foie.
Fig. 4, *l*, le cœur; *m*, le commencement de l'aorte.
Fig. 5, *n*, la veine cave.
Fig. 6, *o*, le cœur ouvert.

PLANCHE VII.

Elle est destinée à faire connoître plusieurs poissons qui confinent aux Thons.

La *figure* 1 a été gravée sur un joli dessein qu'on m'avoit envoyé d'Amérique, & qu'on y nommoit *Tazara* ou *Tassard*; c'est surement un poisson de la famille des *Scomber*. Il me paroît plus menu que les Thons, par comparaison à sa longueur. On dit que sa chair est délicate & de bon goût; je le croirois une Pélamide, mais selon ce que l'on m'a écrit ce poisson est plus gros.

La *figure* 2 est une Bonite; ce poisson ressemble beaucoup au Thon : il y en a d'assez grosses, quoique beaucoup moins que les Thons.

La *figure* 3 représente une Bonite rayée, mais je crois que c'est une variété peu digne d'attention; je ne la connois pas parfaitement.

La *figure* 4 représente une Bise, sorte de Pélamide.

La *figure* 5 est aussi une Pélamide qui ne différe de la précédente que par quelques marques brunes qu'on apperçoit sur son corps.

PLANCHE VIII.

Elle représente une grande pêche qu'on nomme en quelques endroits *Thonnaire*, & ailleurs *Combrière* : comme nous l'avons amplement décrit à l'article de Colioure & à celui de Conilh près Cadix, je me bornerai, pour l'intelligence de cette Planche, à dire qu'on voit, *fig.* 1, sur les tours *A*, *B*, ceux qui sont chargés d'examiner quand il y a des bancs de poissons qui s'approchent de la côte; quand ils en voient, ils avertissent les Pêcheurs par des signaux; les Pêcheurs ainsi avertis, font d'abord avec des bateaux une grande enceinte de filets *C*, *C*, *C*, puis dans l'intérieur, d'autres plus petites, tels que *D*, *D*, *D*, & peu-à-peu ils conduisent le poisson jusqu'auprès de la côte, en faisant des enceintes de filets toujours de plus en plus petites.

E, *E*, Matelots qui halent sur les filets. Je ferai remarquer qu'il auroit été mieux de les représenter le corps ployé, pour tirer les filets parallélement à la surface de la mer, au lieu qu'ils sont, par leur attitude, comme tirant de l'eau d'un puits.

On voit dans l'intérieur de l'enceinte que forment les filets, des Pêcheurs qui saisissent à la main de petits Thons; d'autres qui harponnent les gros avec des crocs, & d'autres qui les transportent sur la plage. En *F* sont les Officiers de la pêcherie à cheval.

Quelquefois, comme nous l'avons dit à l'article de Colioure, pour s'épargner la peine de faire un nombre d'enceintes, on tend dans l'intérieur, qu'on nomme *jardin*, un grand boulier à manche, représenté *fig.* 2, & ayant rassemblé le plus qu'il est possible de poissons entre les bras *D*, *D* de ce filet, ainsi que dans la manche *C*; les Pêcheurs *A* & *B* tirent le filet & les poissons sur la plage où on les prépare, soit pour les vendre frais, ou pour les mariner, ou pour les saler. Si l'on apperçoit encore des poissons dans l'enceinte des filets, on tend de nouveau le boulier, pour les prendre comme nous venons de l'expliquer.

On prend encore des Thons avec des espéces de saines ou piéces de filets en nappe simple, auxquels on donne le nom de *Combrière*, & en Provence de *Thonnaire* lorsqu'on s'en sert pour prendre des Thons : on en distingue de deux espéces, une qui est fixée par un bout à la côte, que pour cette raison on appelle *Thonnaire de poste*. On la voit représentée au bas de la *Planche*, *fig.* 3, par des points qui indiquent les liéges. Nous en avons expressément parlé au Paragraphe 1 de l'Article IV; c'est une nappe de filet fort longue, dont un bout *A* est amarré à la côte, & l'autre *B* se porte au large, où on lui fait faire un crochet, comme l'indiquent les liéges, & pour que le filet conserve à peu-près cette position, on leste le pied avec de grosses pierres ou cabliéres : l'instinct des poissons les engage à suivre le filet; mais quand ils sont parvenus aux révolutions *B*, il s'effarouchent, & en tournant de tous côtés, ou bien ils se broquent dans les mailles comme dans les manets, si elles sont proportionnées à la grosseur des poissons, où ils s'embarrassent tellement dans le filet, qu'on les prend avec facilité.

Nous ne représentons point ici la Thonnaire, qu'on nomme *Courantille*, parce que, à cela près que le filet est fait avec de plus gros fil, & que les mailles sont plus grandes, ils ressemblent aux manets qu'on emploie pour la pêche des Maquereaux, & que nous avons représentés *Pl. III*, *fig.* 1.

PLANCHE IX.

Cette Planche est destinée à faire voir l'établissement d'une madrague, que nous avons dit être une des plus belles pêcheries qui se fasse à la mer : *fig.* 3, plan d'une des plus communes madragues, telle qu'on en voit en Provence : *T*, *T*, *T*, enceinte générale de la madrague, formée par des filets d'auffe; *i* cordages frappés à la ralingue de la tête du filet qui aboutissent à des ancres mouillées au fond de la mer; *A*, *B* cloison faite entierement de filets, qui s'étend depuis la madrague jusqu'à la côte, c'est ce qu'on appelle *la queue* ou *la chasse* de la madrague; *a*, *b* ouverture qu'on ménage à la premiére chambre, pour en laisser l'entrée libre aux poissons qui suivent la chasse; *P*, *C*, *E*, *R* piéces de filets qui servent de cloisons pour former les différentes chambres; *G* premiére chambre dite *Bourdonnoro*, dont on ferme l'ouverture *a*, *b* avec un filet quand il s'y est rassemblé beaucoup de poissons. On ménage en *c* une ouverture à la piéce de filet, pour que les poissons puissent entrer dans la chambre *O*, qu'on nomme le *Gardy*. On forme en *E*, une ouverture pour que les poissons passent dans la chambre *D*, qu'on nomme le *Pichou*. *Y*, *Z* Chambre du bout, qu'on nomme le *Corpou* ou la *Mort*, parce que c'est dans cette chambre qu'on prend le plus de poissons. *K*, *K* indique une légére séparation que quelques-uns font dans le Corpou. *F*, chambre du bout à droite de la chasse *A*, *B* : on la nomme le *Farati*.

Il est bon de prévenir qu'à mesure que les poissons se trouvent rassemblés en quantité dans les différentes chambres *F*, *G*, *O*, *D*, *Y*, on

forme

forme avec des filets de chanvre les ouvertures qu'on avoit pratiquées aux cloisons *P*, *C*, *E*, *R*, pour leur laisser l'entrée de chaque chambre libre, on fait ces ouvertures, tantôt dans un angle & tantôt au milieu, ce qui est assez indifférent, *fig.* 2. Autre disposition de madrague, où toutes les chambres *F*, *G*, *O*, *D*, *Y*, *Z*, sont sur une même ligne. *A*, *B*, *C*, *D*, chasse formée par des filets, pour déterminer les Thons à entrer dans les chambres par *A*, *E*; *B*, *C*, *D*, crochet pour engager les Thons à suivre la chasse qui les conduit à la madrague.

On donne encore d'autres formes aux madragues; par exemple, on voit sur la *Pl. XLIX*, de la premiere Partie, seconde Section, à la figure premiere, une madrague qui a deux entrées; outre la grande *a*, *b*, qu'on voit à la *fig.* 3, de la *Pl. IX*, il y en a une petite qui est indiquée à cette même *Pl. IX*, par les lettres *c*, *d*, pour que les poissons qui suivent la côte, soient pareillement conduits dans la madrague, soit qu'ils rencontrent la chasse du côté de *M* ou du côté de *N*, ce qu'on voit beaucoup mieux représenté sur la *Pl. XLIX* de la premiere Partie.

On donne encore d'autres dispositions aux madragues; par exemple à celles qu'on établit à une petite distance de la côte, on fait quelquefois deux chasses, comme on le voit *Pl. IX*, *fig.* 1, une *B*, qui est assez longue, & qui a une direction à peu-près parallele à la côte, & une autre *A* moins longue, qui s'étend du côté du large, en formant une courbe, qui se porte au large. Ces deux chasses, qui par leur extrêmité s'écartent assez l'une de l'autre, rassemblent beaucoup de poissons, qui, en suivant les chasses, se rendent à la madrague, quelquefois on fait aboutir ces deux chasses au corpou *C*, & on se contente de faire cette chambre; les autres étant remplacées par les deux chasses *A*; *B* sont supprimées, & la pêche se borne à celle du corpou, qui se fait comme dans les autres madragues; ainsi que nous allons l'expliquer.

On se rappellera que la chambre du corpou est garnie en-dedans d'une nappe de filet de chanvre, qui s'étend jusqu'au fond de la mer, & que les bords de cette nappe sont garnis de distance en distance de cordages amarrés à la ralingue d'en-haut du filet d'auffe, qui porte les liéges; c'est ce filet intérieur qu'on nomme la levée, parce qu'en hâlant sur les cordages, on le souleve jusqu'à fleur d'eau avec tout le poisson qui est dans le corpou.

On voit que tout le pourtour du corpou est garni en-dehors par les bateaux *D*, *E*, *F*, *G*, remplis de Pêcheurs, qu'on nomme *Haleurs*, parce qu'ils sont chargés de haler sur les cordes qui sont autour de la levée, pour approcher le filet de la surface de l'eau. Quand on apperçoit le poisson à une petite profondeur d'eau, plusieurs Pêcheurs se jettent dans le filet, ils saisissent les petits à force de bras, tandis que d'autres harponnent avec des crocs de fer, & les jettent dans un bateau, qui à force de ramer, les transporte à la côte; quelquefois on met dans le corpou, sur le filet, un batelet, dans lequel il y a deux hommes qui essayent d'harponner les Thons avec un croc de fer emmanché au bout d'une perche, & souvent ils y parviennent lorsque les poissons sont encore trop avant dans l'eau, pour que ceux qui n'ont point de batelet puissent les saisir.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cette ſeptieme Section.

A

AIGUES-MORTES, petite ville de France, dans le bas Languedoc, au Diocèſe de Nimes, à deux lieues du Rhône & de l'Etang de Peraut, ſur le canal de Bourgidon, à une lieue de la mer & cinq de Montpellier, 187.

Angola. Royaume d'Afrique, au nord de celui de Congo, entre les rivieres de Danda & de Coanza, 210.

B

Boſphore de Thrace, ou canal de Conſtantinople, Détroit qui joint la Propontide, ou mer de Marmara, avec la mer Noire. Il ſépare la Romanie de l'Aſie mineure, 191.

Bucarizza, ville du Royaume de Hongrie dans la Croatie, ſur la mer Adriatique, dans un golfe qui prend le nom de cette Ville, avec un port de mer, 210.

C

Cap-Verd. Cap très-conſidérable d'Afrique dans l'Océan Atlantique, 210.

Ceuta, ville d'Afrique, ſur la côte de Barbarie, au Royaume de Fez, à cinq lieues de Gibraltar, ſur la côte méridionale & intérieure du Détroit, 202.

Colioure, ville de France en Rouſſillon, au pied des Pyrénées, avec un port, & un vieux château ſur la côte du golfe de Lion, 192.

Coutances, ville capitale du Cotentin, dans la baſſe Normandie, entre la Soulle & le ruiſſeau de Bulzard, un peu au-deſſus de ſon confluent avec la Soulle, à trois lieues de la mer, 184.

Croatie, pays du Royaume de Hongrie, borné au Nord-Oueſt par la Carniole, au Nord-Eſt par la Save qui la ſépare de l'Eſclavonie, par la Boſnie à l'Orient, la Dalmatie au midi, & le golfe de Veniſe au Midi Occidental. Fiume eſt un port important de cette Province, 210.

D

Dives, bourg du pays d'Auge dans la haute Normandie, près de la rive droite de la riviere de même nom, à une demi-lieue de ſon embouchure dans la Manche, 184.

E

Elbe (Iſle d'). Iſle d'Italie, ſur la côte de Toſcane, vis-à-vis de Piombino, dont elle n'eſt ſéparée que par un canal de dix mille : elle eſt ſous la protection des Eſpagnols, 204.

Eſtremadure, Province d'Eſpagne, faiſant partie de la nouvelle Caſtille, 208.

G

Guinée, grand pays d'Afrique, entre la Nigritie, au Nord ; l'Abiſſinie à l'Orient, & la Cafrerie au Midi, 208.

I

Iſle-Dieu. Iſle de France ſur la côte de Poitou, au Midi occidental de l'Iſle de Noirmoutier, 207.

L

Leucate, petite & ancienne ville du bas Languedoc, ſituée près des frontieres du Rouſſillon, ſur l'étang du même nom, à ſix lieues de Narbonnes, 192.

Lombardie, grande contrée de l'Italie ſeptentrionale, 204.

M

Marie (Port Sainte-) ville & port d'Eſpagne, dans la province d'Andalouſie, au Nord-Eſt de Cadix, dans une plaine agréable à l'embouchure de la Guadalete, à trois lieues de San-Lucar, & à deux de Xerés, 204.

Medina Sidonia, ancienne ville d'Eſpagne dans l'Andalouſie, à l'Orient de Cadix, à quinze lieues de Gibraltar, 200.

Medoc, province de France dans le Bourdelois, ſituée entre la Gironde & la mer, 209.

Melazzo. Voyez Milazzo.

Milazzo, ville de Sicile dans le val de Démone, ſur la côte ſeptentrionale de cette Province, & ſur le rivage occidental du golfe auquel elle donne ſon nom, 205.

P

Palerme, grande & belle ville de Sicile dans le val de Mazzara, ſur la côte ſeptentrionale de l'Iſle, au fond d'un golfe, dans une belle plaine, 205.

Poulle (Cap). Cap de la Province de Cagliari en Sardaigne, à la pointe du golfe de Cagliari. On l'appelle *Capo della Pula*, 205.

Pula (Capo della). Voyez Cap Poulle, 205.

R

Regneville, Paroiſſe de Baſſe-Normandie dans l'Amirauté & à quelques lieues de Courances, 184.

S

Sardaigne, Iſle de la mer Méditerranée, au Sud de l'Iſle de Corſe, appartenante au Duc de Savoie, qui a le titre de Roi de Sardaigne, 205.

Sorlingues, Iſles dépendantes de l'Angleterre, à l'Occident du Comté de Cornouailles, 185.

Spartel (Cap). Cap de la Méditerranée, ſur la côte d'Afrique, entre Arzile & Tanger, au Royaume de Fez, dans la Province d'Habate, ſur le Détroit de Gibraltar, 200.

T

Touques, bourg de France en Normandie, à trois lieues de Pont-Audemer, 184.

Trapani, ville & port de mer de Sicile, ſur la côte occidentale de l'Iſle, dans le val ou Province de Mazzara, ſur une langue de terre qui avance dans la mer, à dix-huit lieues de Palerme, 205.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette ſeptieme Section.

A

Alilanghi. *Voyez* Thon, 205.
Amia. Voyez Bonite, 206.
Ancicoti. *Voyez* Thon, 205.
Athon. *Voyez* Thon, 190.
Auriol. *Voyez* Maquereau, 166, 186.
Aurion. *Voyez* Maquereau, 166.

B

Biſe. *Voyez* Pélamide, 209.
Bonite, 190, 206.
Bonitéras, pêche à prendre les Bonites, 207.
Bonithon. *Voyez* Bonite, 206.
Boopis. Voyez Thon, 209.
Bretel. *Voyez* Maquereau, 166.
Brochet de mer, 206.

C

Carango. *Voyez* Carangue, 189.
Carangon. *Voyez* Carangue, 189,
Carangue. *Voyez* Maquereau bâtard, 166, 188.
Caſonales, 208.
Caſſones. *Voyez* Caſonales, 208.
Caſſons. *Voyez* Caſonales, 208.
Cavallos. *Voyez* Maquereau, 188, 203.
Chat de mer. *Voyez* Caſonales, 208.
Chevillé (Maquereau) 167, 170.
Chicharon. *Voyez* Carangue, 188.
Cogoille. *Voyez* Maquereau, 166.
Cordylus. Voyez Thon, 210.

G

Gaſcon. *Voyez* Maquereau, 166.
Germon. *Voyez* Bonite, 206.
Glaucus. Voyez Pélamide, 209.
Gliſſa. Voyez Thon, 210.

L

Lyſſa. Voyez Thon, 210.

M

Mackreel. Voyez Maquereau, 188.
Maquereau, 166.
— bâtard. *Voyez* Carangue, 182, 188.
— jaſpé, 168, 170.
Marchais. *Voyez* Maquereau, 188.
Marsbanker. *Voyez* Maquereau, 188.

O

Orcynus. Voyez Thon, 209.

P

Pamponnes. *Voyez* Thon, 203.
Pelaga. *Voyez* Bonite, 207.
Pélamide, 190, 208.
Pélamidiére, pêche à prendre les Pélamides, 209.
Pilon. *Voyez* Bonite, 208.
Pompile. *Voyez* Thon, 203.

R

Roblot. *Voyez* Maquereau, 167, 168, 170.

S

Sames. *Voyez* Maquereau, 188.
Sanſonnet. *Voyez* Maquereau, 167, 168, 170.
Saurel. *Voyez* Carangue, 188.
Sauro. *Voyez* Carangue, 188.
Scomber, 165.
Scombra, 188.
Scombre. *Voyez* Scomber, 165.
Scombrus. Voyez Scomber, 165.
Sibres. *Voyez* Maquereau, 188.
Sieurel. *Voyez* Carengue, 188.

T

Tallo. *Voyez* Caſonales, 208.
Tazard, 206.
Thon, 190.
— bâtard, 206.
— vrai, 190.
Thonines. *Voyez* Pélamide, 208.
Thonnaire, pêche à prendre les Thons.
Thynnus. Voyez Thon, 190.
Trachurus. Voyez Carangue, 188.
Tunno. *Voyez* Thon, 190.

V

Veirac. *Voyez* Maquereau, 166.
Veirat. *Voyez* Maquereau, 166.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES
Contenus dans la ſeptiéme Section du Traité général des Pêches.

DES SCOMBRES, *Scomber* ou *Scombrus*, Page 165
CHAPITRE PREMIER. *Des Maquereaux.* 166
Conſidérations générales ſur ces Poiſſons. Ibid.
ARTICLE PREMIER. *D'un gros Maquereau de l'Iſle de Bas.* 168
ART. II. *Des Maquereaux de moyenne grandeur,* 170
ART. III. *Des petits Maquereaux qu'on nomme en Picardie* Roblots, *& en Normandie ainſi qu'à Paris* Sanſonnets. *Ibid.*
ART. IV. *Des Maquereaux jaſpés pleins.* Ibid.
ART. V. *Introduction à ce qui ſera dit dans cet Article.* 171
§ 1. De la pêche du Maquereau en général. *Ibid.*
ART. VI. *De la pêche des Maquereaux aux haims, dans la Manche.* 172
ART. VII. *de la Pêche des Maquereaux dans la Manche avec des filets.* 174
§ 1. De la répartition des lots. 175
§ 2. Sur les Maquereaux frais, vendus aux Chaſſes-marée. 176
§ 3. Sur la ſalaiſon des Maquereaux à terre. 177
ART. VIII. *Des Pêches qui ſe font loin des côtes, & que les Pêcheurs nomment* le grand métier. *Ibid.*
§ 1. Sur le ſel qu'on emploie pour ſaler le Maquereau. 178
§ 2. Des défauts qu'on peut reprocher aux Maquereaux frais. 179
§ 3. Comment il faut mettre les filets à l'eau, ſoit lorſqu'on commence la pêche, ſoit après qu'on en a tiré le poiſſon, & qu'on ſe propoſe de continuer la pêche. *Ibid.*
§ 4. De la maniére de relever les filets lorſque la pêche eſt finie. *Ibid.*
§ 5. De la ſalaiſon des Maquereaux à la mer. 180
§ 6. De la vente des Maquereaux qui ont été ſalés à la mer, & de la façon de les paquer. *Ibid.*
§ 7. Des défauts des Maquereaux ſalés. 181
§ 8. De quelques filets qu'on emploie pour prendre les Maquereaux. *Ibid*
ART. IX. *Des différentes eſpéces de poiſſons qu'on prend pêle-méle avec les Maquereaux.* 182
ART. X. *Remarques détachées, qui ont rapport au Maquereau.* Ibid.
ART. XI. *Enumération abrégée des endroits où l'on fait principalement la pêche des Maquereaux.* 183
§ 1. De la haute Normandie. *Ibid*
§ 2. De la baſſe Normandie. 184.
§ 3. De la Bretagne. *Ibid.*
§ 4. De la Provence. 186
§ 5. Du Languedoc. 187
ART. XII. *Des pêches étrangeres.* 189
ART. XIII. *De la Carangue ou Maquereau bâtard.* 190
CHAPITRE II. *Des Thons.* 191
ART. I. *Du gros Thon ou du vrai Thon*; Thynnus *en Gaſcogne; en Saintonge & en pluſieurs Provinces du Royaume* Athon; *à Veniſe & en Italie* Tunno. 190
ART. II. *Des différents moyens de prendre les Thons.* 192
ART. III. *De la pêche des Thons à la Thonnaire.* Ibid.
ART. IV. *Des filets nommés* Combriére, *& qu'on appelle en Provence* Thonnaire, *parce qu'ils ſervent à la pêche du Thon.* 194
§ 1. De la Combriére de poſte. *Ibid.*
§ 2. De la Courantille, ſorte de Combriére. 195
ART. V. *De la pêche des Thons à la Madrague.* Ibid.
§ 1. Expoſé ſommaire de ce qui eſt néceſſaire pour l'établiſſement d'une madrague. 196
§ 2 Méthode la plus uſitée pour bien mariner les Thons, les Bonites, &c. 197
§ 3. De la ſalaiſon des Thons. *Ibid.*
§ 4. De la pêche à la Madrague, au Port de Toulon. 198
§ 5. De la pêche des Thons à la Ciotat & à Caſſis. 199
§ 6. De la pêche des Thons par les Eſpagnols à Conilh, près Cadix. 200
§ 7. De la pêche au feu, qui ſe fait à la baie de Cadix & aux environs. 201
§ 8. Notes ſur la pêche du Thon, particuliérement ſur les côtes d'Eſpagne. *Ibid.*
§ 9. De la pêche des Thons à Gibraltar. *Ibid.*
§ 10. De la pêche du Thon en Catalogne. 202
§ 11. De la pêche du Thon & des Bonites à Ceuta. *Ibid.*
§ 12. De la pêche du Thon à Gênes. 204
§ 13. De la pêche du Thon en Sicile. 205
§ 14. De la pêche du Thon en Sardaigne. *Ibid.*
CHAPITRE III. *De pluſieurs poiſſons de la famille des Scomber, qui ont du rapport avec les Thons & les Maquereaux.* 206
ART. I. *De la Bonite.* Ibid.
§ 1. Deſcription de la Bonite. *Ibid.*
ART. II. *De la pêche des Caſſonales, Caſſones ou Caſſons, qu'on nomme* Tallo *ou* Chat de mer, *quand ils ſont petits.* 208
ART. III. *De la Pélamide.* Ibid.
§ 1. Remarques abrégées ſur les poiſſons de la famille des Thons, des Bonites, des Pélamides, &c. 209

EXPLICATION

EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES *qui ont rapport à la ſeptiéme Section de la ſeconde Partie du Traité Général des Péches.* 211

NOTICE GÉOGRAPHIQUE *des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette ſeptiéme Section.* 212

TABLE ALPHABÉTIQUE *des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette ſeptiéme Section.* 213

TABLE DES CHAPITRES ET ARTICLES *contenus dans cette ſeptiéme Section.* 216

Fin de la ſeptiéme Section de la ſeconde Partie.

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

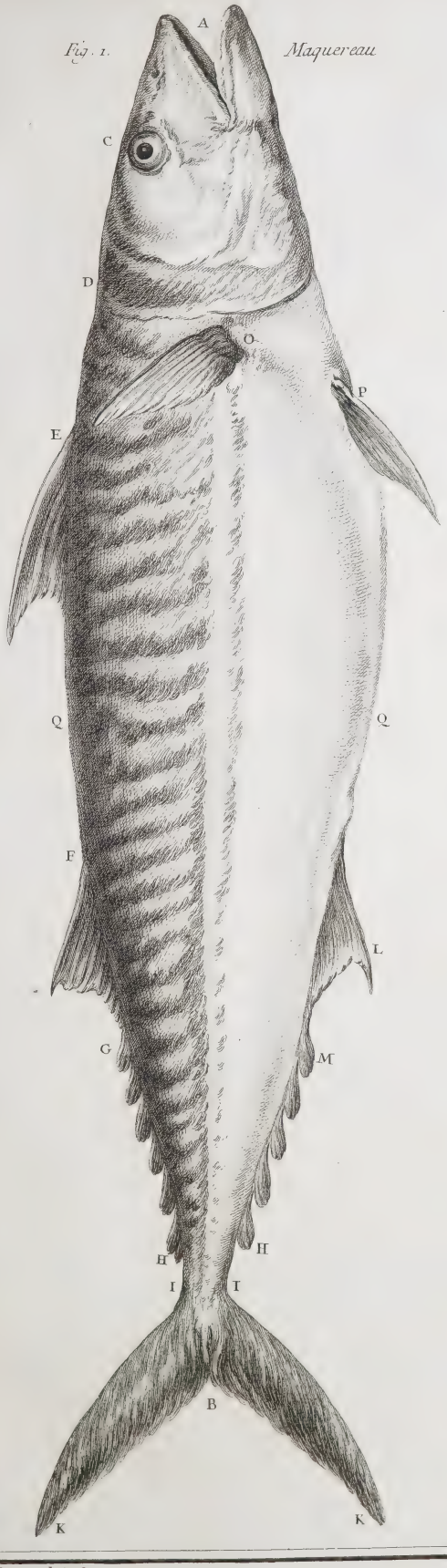
Du 24 Avril 1779.

MESSIEURS ADANSON & JUSSIEU, Commiſſaires nommés par l'Académie, pour examiner la ſeptiéme ſection du *Traité des Péches* de M. DUHAMEL, en ayant rendu compte; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris ce 25 Avril 1779.

Signé LE MARQUIS DE CONDORCET, *Secrétaire perpétuel.*

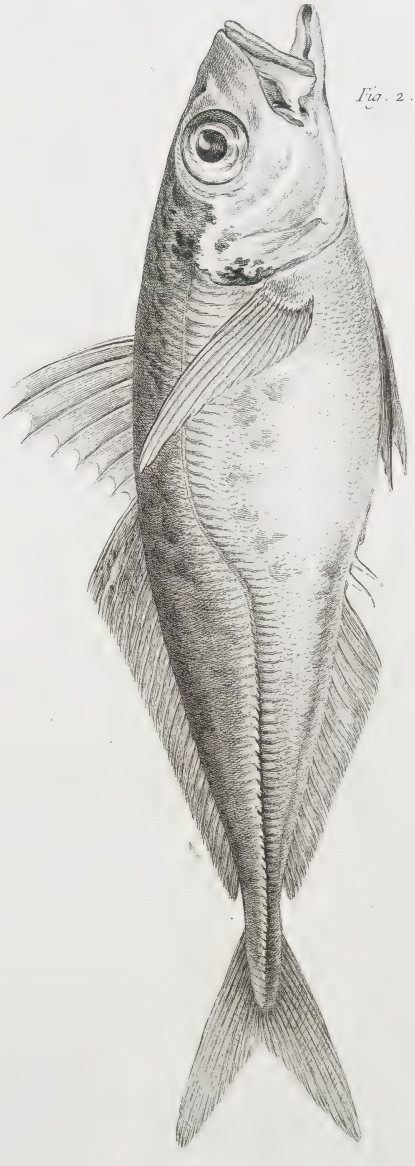
DE L'IMPRIMERIE DE J. CH. DESAINT, 1779.

Fig. 1. *Maquereau*



Caranguc ou Maquereau Bâtard

Fig. 2.

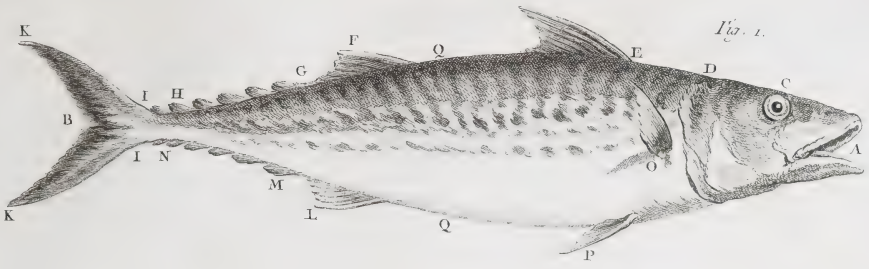


El.th Haussard Sculp.

RPJCB

Maquereau plein.

Fig. 1.



Maquereau jaspé plein.

Fig. 4.

Maquereau Brean Gros et Court.

Fig. 5.

Petit Maquereau dit Roblot ou Sansonnet

Fig. 3.

Le même Maquereau que Fig. 1. Vuide ou comme l'on dit Chevillé.

Fig. 2.

Cne Haussard Sculp.

PP&CB

Elth Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 1.

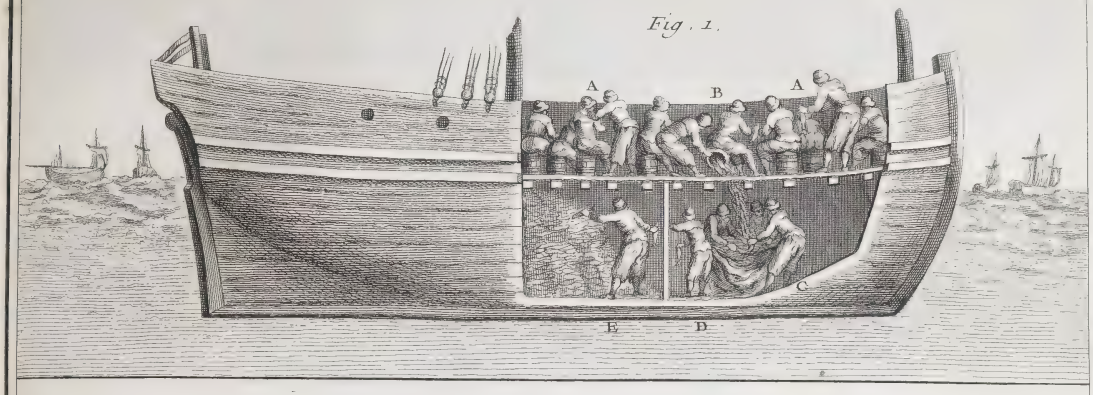
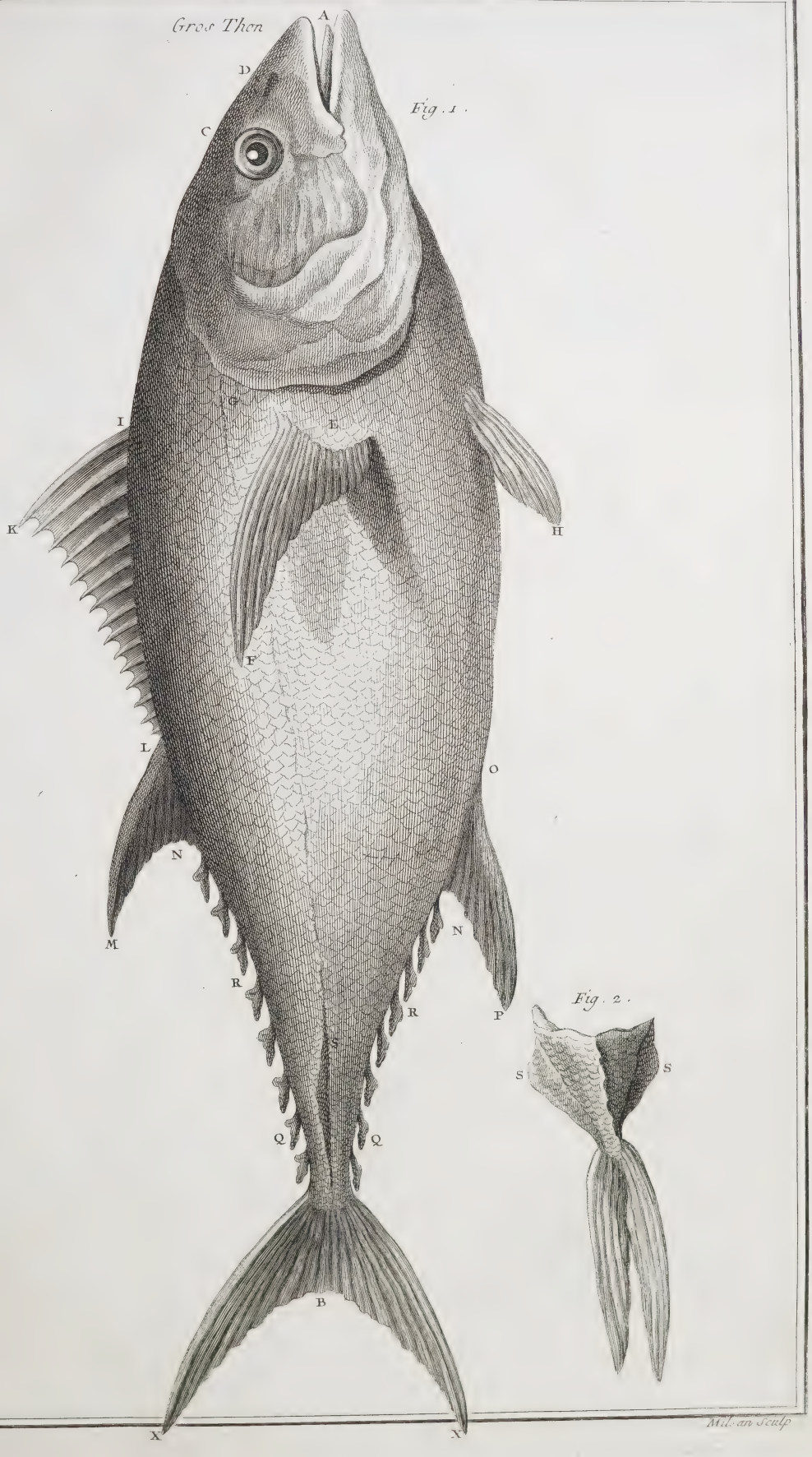


Fig. 2.

Fig. 3.

Milsan Sculp.

RPJCB



Mil. an Sculp

RPJCB

le Thon

Fig. 1.

Fig. 3.

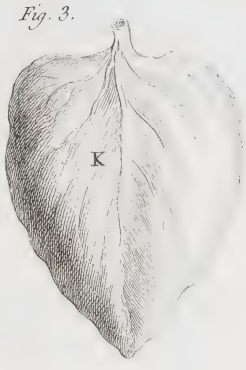


Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 2.

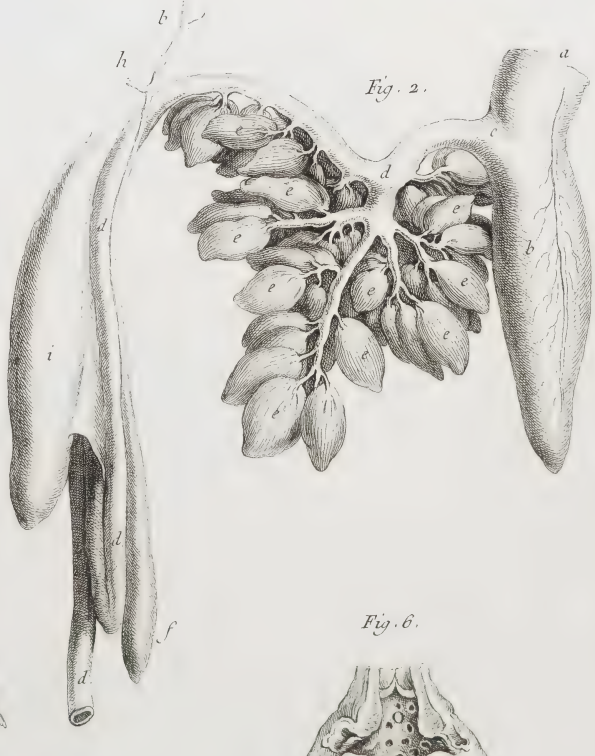


Fig. 6.

Cne Haussard Sculp.

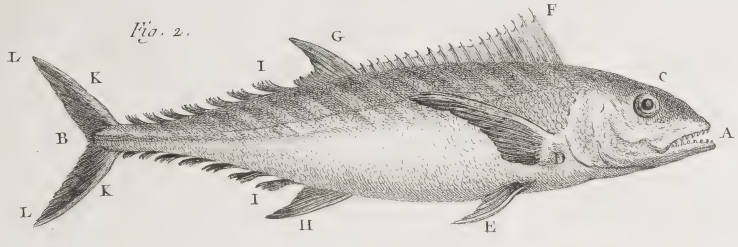
APJCB

Tazard ou Tassard

Fig. 1ere

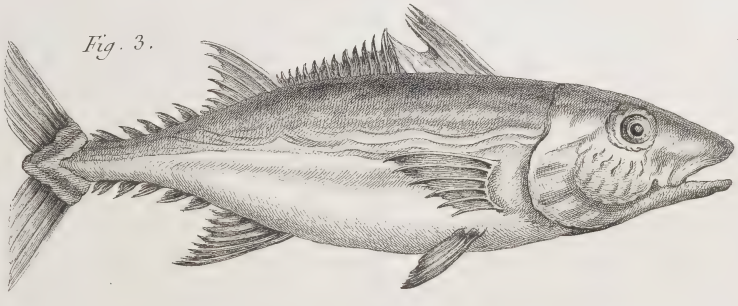
Bonite

Fig. 2.



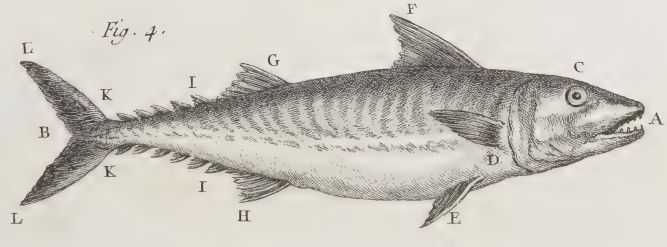
Bonite Rayée.

Fig. 3.



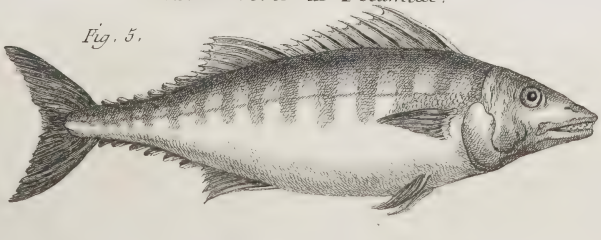
Bize sorte de Pelamide

Fig. 4.



Thonin sorte de Pelamide.

Fig. 5.



APJCB

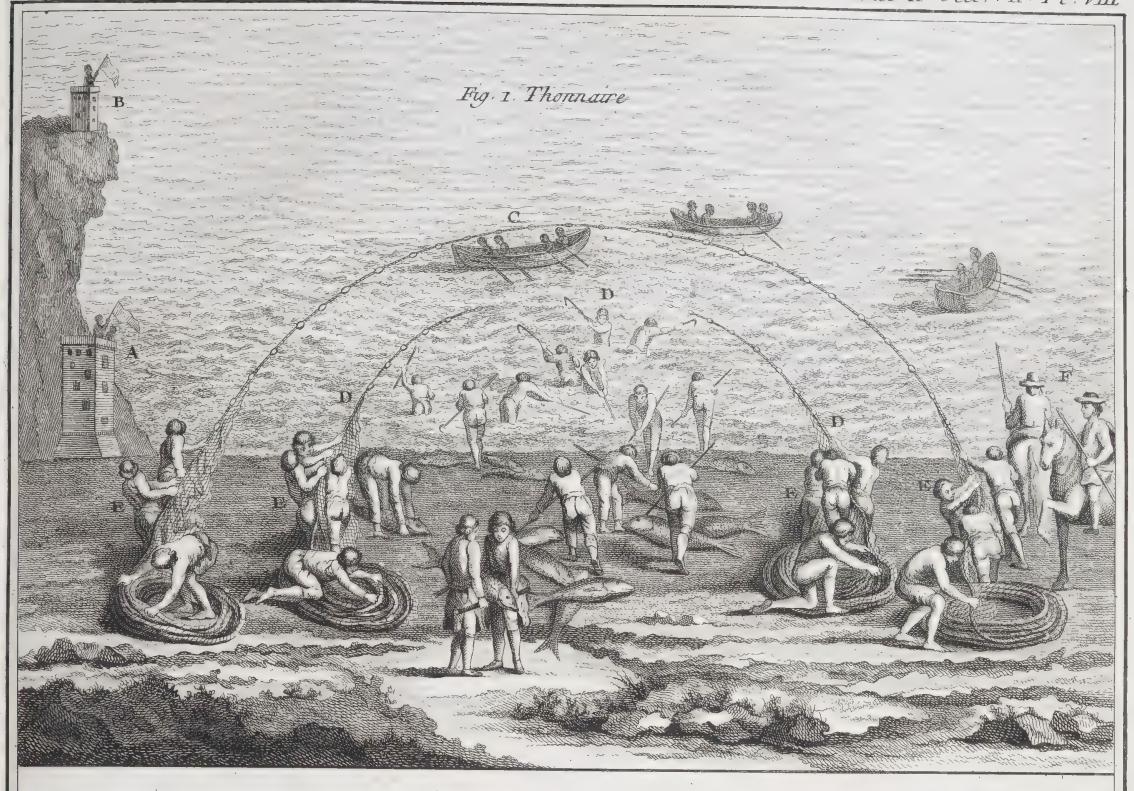


Fig. 1. Thonnaire

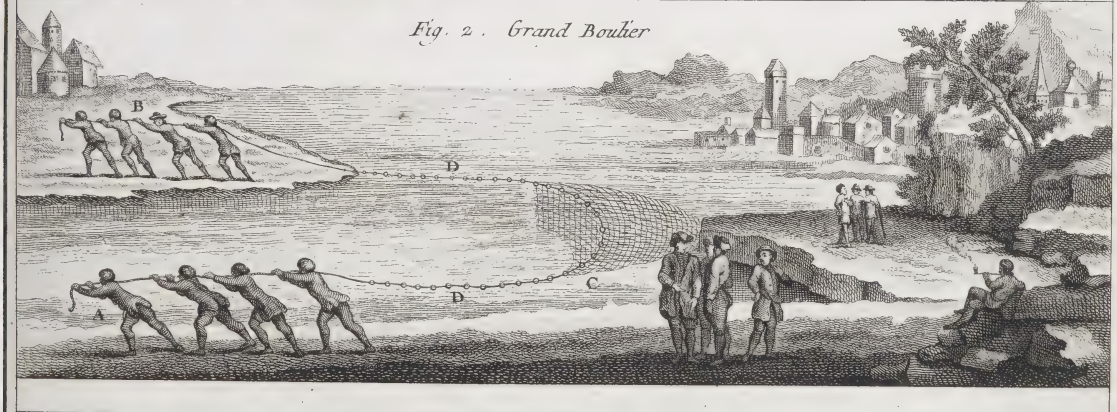


Fig. 2. Grand Boulier

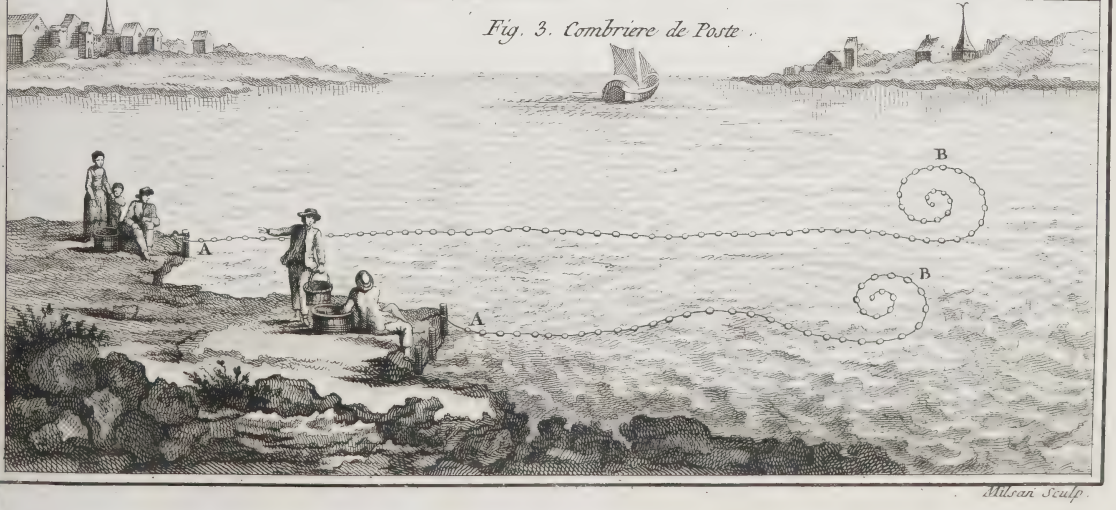


Fig. 3. Combriere de Poste

Milsan Sculp.

MPJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

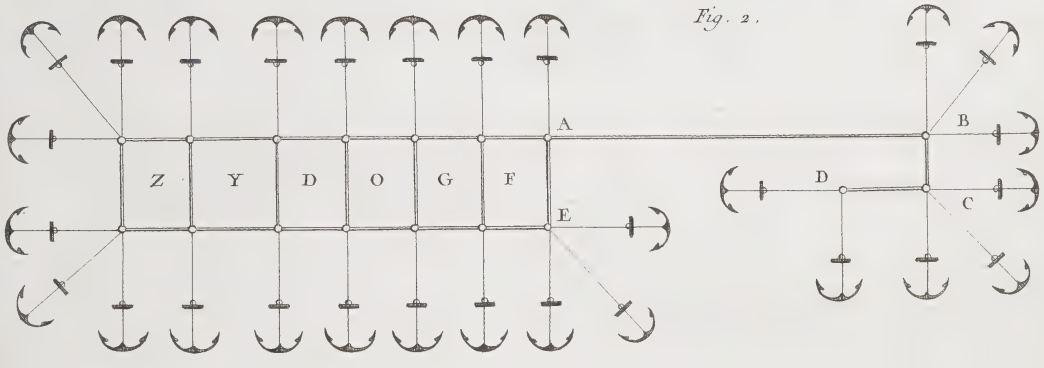
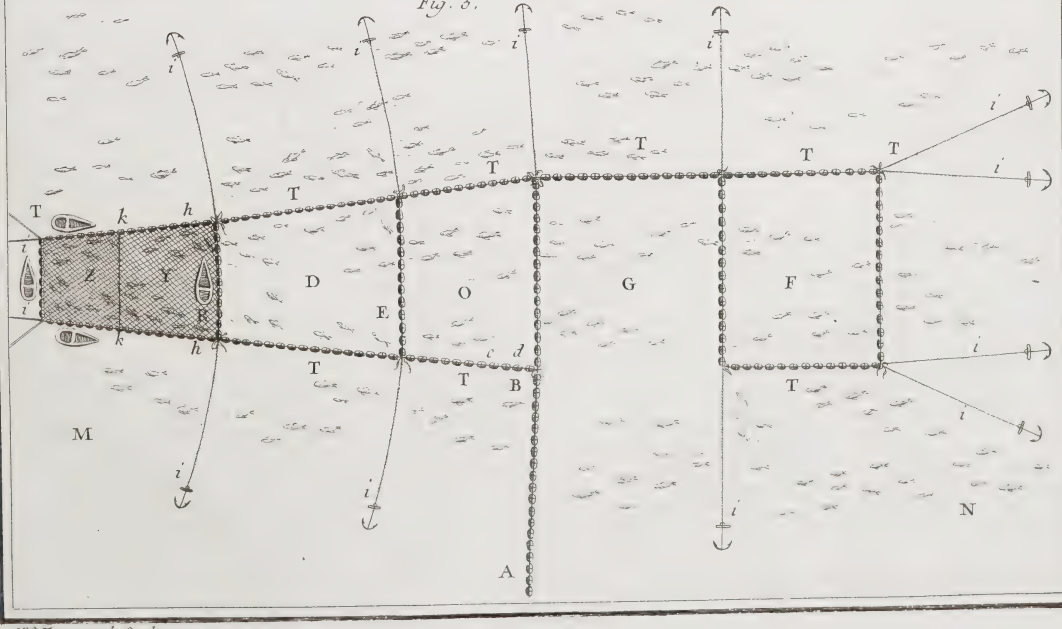


Fig. 3.



Cne Haussard Sculp.

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES PÊCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME III, SECTION VIII.

RPJCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe PARTIE, TOME III.

HUITIEME SECTION.

De l'Eſturgeon, Acipenſer, Sturio, & *des Poiſſons qui y ont rapport.*

QUOIQUE l'Eſturgeon n'ait pas un rapport caractériſtique très-exact avec les Poiſſons dont j'ai parlé dans la Section précédente ; comme j'ai prévenu, en commençant cet Ouvrage, que je m'attacherois particuliérement dans l'Hiſtoire des Poiſſons aux rapports d'utilité dont ils pourroient être dans le Commerce, & que mon intention n'étoit point de faire une méthode ſuivie d'Ichthyologie, j'ai cru que l'Eſturgeon, étant un Poiſſon qu'on ſale, qu'on marine, & qui eſt encore plus eſtimé ſur les bonnes tables que le Thon, je pourrois en parler à la ſuite des Thons, ſans toutefois confondre enſemble ces deux eſpéces de Poiſſons.

Le caractere général des Eſturgeons eſt d'être un Poiſſon long, puiſque leur plus grande largeur n'eſt guère que le ſixieme de leur longueur.

Ils ſont à peu-près ronds; je dis à peu-près, parce que la plupart ſont de forme pentagonale, chaque angle du pentagone étant bordé d'une file de groſſes écailles dures & ſaillantes : le reſte de la peau dénuée d'écailles, eſt comme chagrinée & rude au toucher. Quoique ce Poiſſon ait dans toute la longueur du dos une arête dure, ou un os rempli de moëlle, il eſt mis au rang des Poiſſons cartilagineux, & beaucoup d'Ichthyologiſtes le mettent au rang des Cétacées.

Ce Poiſſon ſe pêche à la Mer dans différentes Provinces de France, mais particuliérement dans les Mers & Rivieres du Nord, où il eſt plus commun que dans celles de nos côtes. Il ſe plaît auſſi dans les rivieres, de même que le Saumon, ſur-tout quand le courant y eſt rapide. Je donne pour exemple, qu'en Gaſcogne, l'Eſturgeon remonte l'Adour pendant l'Eté juſqu'à l'endroit où le Gave ſe décharge dans cette Riviere : il n'en remonte pas au-delà dans l'Adour, mais il en entre dans le Gave, les eaux de ce torrent étant claires & rapides. On remarque aſſez généralement, que ce Poiſſon y devient plus gros & plus gras que lorſqu'il reſte dans l'eau ſalée.

On a donné à l'Eſturgeon bien des noms différents, ſuivant les pays où il ſe pêche. On le connoît aſſez généralement en France ſous le nom d'*Eſturgeon ;* néanmoins, en Gaſcogne, en Guyenne, en Poitou, on le nomme *Créac*; en Angleterre, on le nomme *The Sturgeon*; à Rome, on lui donne le nom de *Porcelletto*; nom qui lui vient ſans doute de ce qu'on prétend qu'il fouille dans la vaſe avec ſon muſeau qui eſt long, pour y chercher les petits Poiſſons dont il fait ſa nourriture, ou parce que l'on compare la chair de ſon ventre à celle du Porc. Les Pêcheurs du Pô le connoiſſent ſous la dénomination d'*Attilus*; ceux de Veniſe, ſous celle de *Sturione ;* ceux du Nil le nomment *Silurus*. Il ne faut pas le confondre avec le *Centrina*, qui eſt le Porc-Marin. On prend à Veniſe un Poiſſon appellé *Corcetto* ou *Corletto*, ſorte de *Coracinus*, plus petit & plus large que l'Eſturgeon, & qui ſe prépare de même. Tous ces noms vulgaires ſont donnés, ou au même Poiſſon, ou à des variétés peu conſidérables; obſervations que nous avons été à portée de faire ſur ceux qui ſe pêchent ſur nos côtes, & que nous avons pu examiner avec ſoin.

Mais cette réflexion ne doit pas s'étendre à quelques Poiſſons de cette famille, tels que le *Bélouga*, le *Citera* & le *Sterlet*, qui, quoique différents entr'eux, ont des caracteres qui les rapprochent des Eſturgeons. Nous en parlerons lorſqu'il ſera queſtion des pêches qu'on fait en Danemarck, en Ruſſie & dans le Nord, où les Poiſſons de ce genre ſont beaucoup plus communs que dans nos mers.

Après ces idées générales, il convient de parler en détail du Poiſſon connu en France ſous le nom d'Eſturgeon, dont nous nous occupons préſentement; & comme j'ai été à portée d'examiner avec ſoin ceux qui ſe pêchent dans les mers de France, je vais en décrire un qui a été pris ſur les côtes de haute Normandie.

CHAPITRE PREMIER.

Deſcription de l'Eſturgeon, & en particulier d'un qu'on a pêché ſur les côtes du pays de Caux.

On prend de ces poiſſons de longueur fort inégale, puiſqu'il y en a qui n'ont qu'un pied & demi, pendant que d'autres ont plus de quatre pieds. Il reſte à ſavoir ſi c'eſt la même eſpéce : nous en dirons quelque choſe dans la ſuite.

La plus grande largeur *C D* du poiſſon repréſenté *fig.* 1, *Pl. I*, étoit environ un ſixiéme de ſa longueur totale *A B*. La forme de ſon corps étoit pentagonale ; à chaque angle du pentagone, il y avoit des raies très-ſaillantes, *E F*, *G H*, *I K*, qui commençoient au défaut des ouies & s'étendoient de preſque toute la longueur du poiſſon. Ces raies étoient formées d'écailles dures & ſaillantes dont le nombre varie. Elles repréſentoient des eſpéces de boutons dont les baſes étoient preſqu'en loſange, & dont le corps, de figure à-peu-près pyramidale, étoit ſouvent terminé par une pointe crochue & piquante. On voit ſur les figures des planches I & II, que la forme de tous ces boutons n'eſt pas exactement ſemblable dans toute la longueur du poiſſon. La peau ſur le reſte du corps, eſt, comme nous l'avons dit, chagrinée, rude au toucher : au dos la couleur du poiſſon eſt ſouvent gris-de-fer avec une légére teinte rouge qui ne s'apperçoit que quand le poiſſon eſt en vie : elle eſt plus ſenſible à la baſe des boutons, ainſi qu'aux ailerons & aux nageoires. Ces couleurs s'éclairciſſent ſur les côtés, & le deſſous du ventre eſt d'un blanc argentin.

La tête étoit menue, le muſeau long & pointu, charnu, un peu relevé par le bout.

Toutes ces choſes ſont ſujettes à varier, car on m'a envoyé un joli deſſin d'un petit Eſturgeon *Pl. I*, *fig.* 4, qui avoit été pêché dans le Fleuve Saint-Laurent, dont le muſeau étoit extrêmement pointu, & les boutons de deſſus le corps fort larges ; mais je ne ſais ſi c'eſt une variété d'un même genre, ou ſi ces différences dépendent de l'âge du poiſſon.

Les yeux *L*, *fig.* 1, ſont petits, ronds, & placés à-peu-près à la moitié de l'épaiſſeur verticale de la tête. On apperçoit deux trous *M*, qui reſſemblent aux narines des autres poiſſons. Au deſſous du muſeau, on voit quatre petits barbillons *N*, ronds, ordinairement blancs à leur naiſſance, & rouges par le bout.

On voyoit vers l'extrêmité du corps de ce poiſſon, deux petit ailerons ſouples, un ſur le dos, *O*, & un, *P*, ſous le ventre.

L'aileron de la queue étoit diviſé en deux : la ſection *Q* qui répondoit au dos étoit une fois plus grande que celle *R* qui répondoit au ventre. Sous la gorge, au deſſous des ouies, il y avoit deux nageoires *S*, & deux autres plus petites *T*, entre leſquelles eſt l'ouverture de l'anus qu'on apperçoit quand le poiſſon eſt ſur le dos, comme à la figure 3 de la planche I : & en y prêtant attention, on découvre au poiſſon vivant deux ouvertures, une pour l'évacuation des excréments, & l'autre pour l'éjaculation de la ſemence ou des œufs. L'ouverture de la gueule, *Pl. I*, *fig.* 3, *& Pl. II*, *fig.* 1, eſt au deſſous de la tête, comme au Requin ; mais ſa forme eſt bien différente, comme on le voit à la figure 3 de la planche I, où le poiſſon eſt repréſenté ſur le dos, ainſi qu'à la figure 1 de la planche II. Toutes les lettres ainſi que celles des figures 1, 2, 3 & 4, planche I, indiquent les mêmes choſes. Les détails anatomiques qu'on voit ſur la planche II, ſont indiqués par de petites lettres.

A, *fig.* 1 *Pl. II*, eſt le bout du muſeau.

L, les yeux qui ſont petits, l'iris argenté la prunelle noire.

a, la gueule, qu'on peut nommer un ſuçoir, car elle eſt ſans dents ; quand les poiſſons veulent prendre leur nourriture, cette partie s'allonge quelquefois de 7 ou 8 pouces dans les gros Eſturgeons. Cette ouverture eſt preſque ronde, bordée de quatre eſpéces de levres qui ne ſont point ſoutenues par des machoires oſſeuſes, & elle ſe dilate à la volonté de l'animal.

Pour qu'on prenne une idée des parties intérieures ou des viſcéres, je vais donner une explication des figures de la planche II.

b, l'œſophage.

c, la veſſie pneumatique ou à air.

d, l'eſtomac.

e, les appendices vermiculaires.

f, Les mêmes appendices vus par paquet dans leur ſituation naturelle.

gg, la rate diviſée en deux.

h, Les inteſtins.

ii, les deux lobes du foie.

k, la véſicule du fiel.

ll, les reins qui ſont à côté de l'épine du dos.

mm, les ureteres.

n, leur ouverture à l'anus.

Après avoir fait ainſi connoître les Eſtur-

geons qui se prennent le plus communément sur nos côtes, je vais dire un mot de ceux qu'on y rencontre quelquefois. Mais auparavant il est bon d'être prevenu, que comme les Requins ou Chiens de mer sont des poissons longs, ronds, qui ont le museau alongé & la gueule en dessous, plusieurs Auteurs ont cru devoir les comprendre dans une même famille avec les Esturgeons : il est vrai qu'il y a plusieurs points de ressemblance entre ces deux espéces de poissons, mais ils différent à bien des égards : c'est ce qu'on appercevra sensiblement lorsque nous traiterons des Requins.

On prend accidentellement sur nos côtes des Esturgeons beaucoup plus grands que ceux dont nous venons de donner la description.

On fit voir à Nantes, il y a quelques années, comme une chose rare, un Esturgeon qui avoit sept pieds & demi de longueur, & gros à proportion. M. Barbotteau, Conseiller au Conseil supérieur de la Guadeloupe, étant alors à Nantes, se trouva à portée d'examiner très en détail ce gros poisson, & ses observations qu'il a bien voulu me communiquer m'ont mis à portée d'avoir confiance à plusieurs remarques que j'avois faites sur de petits Esturgeons que j'ai décrits, & qui, à cause de la grosseur du poisson de Nantes, se sont montrées plus sensiblement à M. Barbotteau. Il remarque, comme moi, que la tête des Esturgeons est de médiocre grosseur, qu'en quelques endroits on apperçoit quelques bosses ou parties plus élevées que d'autres, qui paroissoient (à la vérité d'une façon peu sensible,) être une continuation des tubérosités de la ligne du dos.

Tout ce que M. Barbotteau dit de la forme pentagonale du corps de ce poisson, du nombre & de la position des ailerons & des nageoires, est tout-à-fait semblable à la description que nous en avons donnée. Il ajoute seulement à l'occasion des tubérosités qui forment les lignes, & que les pêcheurs nomment des boutons, qu'il en a compté vingt-sept à la ligne du dos, & onze aux lignes latérales. Nous sommes effectivement d'accord sur la peau qui est rude & dénuée d'écailles, ainsi que sur sa couleur.

Ce que j'ai dit de la bouche est tout-à-fait d'accord à ce que rapporte M. Barbotteau ; mais je me suis borné à dire qu'elle étoit dénuée de dents, & M. Barbotteau ajoute qu'il n'a découvert aucune aspérité dans la gueule & le gosier, ni sur la langue, qui est grosse, dure & cartilagineuse. Après avoir fait connoître les Esturgeons qu'on trouve sur nos côtes, nous allons détailler la façon de les prendre.

ARTICLE PREMIER.

De la pêche des Esturgeons sur les côtes de France.

On prend quelques Esturgeons sur les côtes de Picardie, de Normandie, de la Bretagne, de Languedoc, & autres côtes de France ; mais cette pêche n'est pas fort abondante. On peut la regarder comme accidentelle, excepté ceux qui se trouvent dans les parcs, les pêcheries & les folles qu'on établit à l'embouchure des grands fleuves, la Garonne, le Rhône, la Loire, la Saone, la Seine, &c. où il se rassemble différentes espéces de poissons, particulierement de ceux, qui, comme les Esturgeons, remontent dans les rivieres. On se rappellera que nous avons dit que les Esturgeons qu'on prend à la mer, sont communément moins gros & moins gras que ceux qu'on pêche dans les rivieres, sur-tout lorsqu'ils y ont séjourné un temps un peu considérable, soit que cet accroissement vienne de la nature des eaux, ou, ce qui me paroît plus probable, de la quantité d'aliments qu'ils y trouvent. Je me le persuade parce que dans tous les endroits où l'on trouve de ces poissons en quantité, il y a beaucoup d'Anguilles & d'autres petits poissons dont ils se nourrissent.

On remarque que les Esturgeons qu'on trouve dans les parcs & les autres pêcheries isolées établies près les côtes, sont très-fréquemment au nombre de deux, un mâle & une femelle. Cependant ces poissons voyagent ordinairement par troupe, & il est arrivé bien des fois qu'on en a pris dans les bas parcs établis à l'entrée des rivieres, jusqu'à 25 en une matinée. Pour donner une idée de la pêche de ce poisson en France, j'ai choisi celle qui se fait dans la riviere de Bordeaux, parce qu'il m'a paru que c'étoit une de celles où l'on en prenoit en plus grande quantité. On y fait cette pêche tous les ans dans une saison particuliére qu'on estime la plus favorable pour la pêche du Créac. On la commence dès le mois de Février, & on la continue jusqu'en Juin. Elle y est quelquefois fort avantageuse, parce que les eaux de ce fleuve qui est rapide, sont souvent troubles. Les poissons qui y trouvent une nourriture abondante, ne sont point effarouchés par les filets comme lorsque les eaux sont claires & transparentes.

On prend aussi quelques Esturgeons dans la Dordogne, mais ce n'est qu'accidentellement,

ment, ainſi que dans les rivieres qui affluent le long des côtes du canal, & de celles de l'Iſle d'Oléron; & comme ces pêches ſe font ordinairement avec des folles ou des trémails, ou des bas parcs & tournées, dont les piquets ſont aſſez courts, tels qu'ils ſont repréſentés, *Premiere Partie, Seconde Section, ſur les planches XXV, XXVI, XXXI & XXXII*, on prend avec les Eſturgeons beaucoup d'autres eſpéces de poiſſons; mais je reviens à celles qui ſont particuliéres à la riviére de Bordeaux, ſans exclure les différentes pêches dont je viens de parler. Ces pêches ſe font principalement de deux maniéres différentes.

La premiére eſt avec une ſaine qui a au milieu une manche *e*, *Pl. III*, *fig.* 3, & aux côtés deux ailes ou bras *a b*, *c d*, qui ont plus ou moins de chûte ſuivant la profondeur de l'eau à l'endroit où l'on s'établit; la ralingue de la tête eſt garnie de flottes de liége, & celle du pied, de leſt de plomb. Ce filet eſt une ſimple nappe qu'on établit différemment ſuivant la direction du courant. Les ailes du filet ſont tirées par deux petits bateaux plats *a & c*, *fig.* 3, ou *A B*, *fig.* 2, qu'on nomme *Barges* ou *Filadiéres*; dans chacun deſquels il y a quatre hommes qui manœuvrent de façon que le courant de la marée s'entonne dans la manche ou chauſſe du filet *e*.

Quand les pêcheurs s'apperçoivent qu'il eſt entré des Eſturgeons dans la manche *e*, ce qu'ils reconnoiſſent au mouvement du filet, un des bateaux reſte en place à l'extrêmité de l'aile *a* qu'il gouvernoit, & l'autre pêcheur hâle ſur le bras *c* de la ſaine juſqu'à ce qu'il ſe ſoit approché de la manche: alors pour diminuer l'effort du poiſſon, il ſerre le filet, & il arrête enſuite le poiſſon avec un cercle ou anneau de fer, *fig.* 4 & 5, de 10 à 12 pouces de diametre. Cet anneau *f*, qu'on nomme auſſi collet, porte une petite branche *g*, au bout de laquelle eſt une douille *h*, qui reçoit un manche de bois *i*, de huit à dix pieds de longueur. Le pêcheur fait entrer la tête de l'Eſturgeon dans cet anneau; & quand il s'en eſt ainſi rendu maître, il vient à bout, au moyen d'un bâton qui ſert de conducteur, de paſſer une corde par la gueule du poiſſon, & de la faire ſortir par les ouies: il l'arrête dans cette poſition par deux nœuds qu'on appelle, en termes de manœuvre, des demi-clefs, & étant ainſi maître de l'Eſturgeon, il l'amarre à la filadiére *a* ou *c*, & le conduit à la remorque en vie à Bordeaux, où l'on en fait la vente. Après cette opération on retend le filet pour continuer la pêche.

Le plus fort de cette pêche dans la Garonne ſe fait depuis Talmont juſque par le travers de l'Iſle de Patira, qui eſt à la rive oppoſée du village de Pouillac: cette petite Iſle eſt placée dans le canal, au tiers de la largeur de la riviere, qui, dans cet endroit, peut avoir, d'un bord à l'autre, une lieue commune de France.

Outre cette pêche, on en fait avec des tramaux, *Pl. III*, *fig.* 1, au bas de la riviére. Les filets *A B* ſont longs de 100 braſſes ſur environ 2 de chûte; ils derivent avec la marée au contraire des ſaines qui la refoulent. On prend à cette pêche, avec les Eſturgeons, nombre d'autres eſpéces de poiſſons. Quand vers la fin de la ſaiſon on pratique cette pêche au haut de la riviére, comme le courant y eſt moins rapide, on amarre un bout du filet à un pieux ou à un arbre, & le filet, qui traverſe la riviére, y reſte ſédentaire.

Cette pêche ſe fait auſſi à la dérive: le filet étant conduit par deux petites filadiéres dans chacune deſquelles il y a ſeulement deux hommes. Elle différe peu de celle des Aloſes, dont nous avons amplement parlé, ſeconde partie, troiſieme ſection. *Voyez la planche III*, *fig.* 1, *a*, *b*, *c*, *d*.

ARTICLE II.

Des Bateaux & Filets, employés en France pour la pêche de l'Eſturgeon.

Comme nous avons pris pour exemple des pêches des Eſturgeons qu'on fait en France, celle de la riviére de Bordeaux; je vais parler des bateaux qu'on emploie ſur cette riviére: cela jettera quelque jour ſur ce qui ſe pratique à cet égard dans d'autres riviéres.

Ces bateaux, ſont, comme nous l'avons dit, nommés *Filadiéres* ou *Coureaux*: c'eſt ainſi qu'on appelle de petits bateaux plats, *pl. III*, *fig.* 2, de 15 à 16 pieds de quille, du port de deux à trois tonneaux. Ceux qu'on nomme *Gabareaux*, ſont encore plus petits: ils appartiennent à un pêcheur qui a tout le profit de la pêche. Les compagnons qu'il emploie ne ſont ni au mois ni à la part, comme en beaucoup d'endroits; le Maître les loue à l'année.

Beaucoup de filets ſont des demi-tramaux, n'étant formés que de deux nappes, ſavoir, la flue, dont les mailles ont 2 à 3 pouces d'ouverture en quarré, ſoutenue par une nappe ou un hameau, dont les mailles ont 12 pouces d'ouverture en quarré. Ils ont

environ 100 braſſes de longueur, ſur 10 à 12 pieds de chûte. La ralingue de la tête du filet eſt garnie de flottes de liége, celle du pied de leſt de plomb. La flue eſt faite de fil aſſez fin, celui du hameau doit être plus fort.

Souvent on n'emploie qu'un bateau, auquel répond un des bouts du filet. En ce cas, on attache à l'autre bout une groſſe bouée de liége qui dérive de concert avec le bateau. On en voit des exemples à la premiére partie.

Les Tartanes de pêche prennent aſſez communément des Eſturgeons ſur la côte de Narbonne, & on y fait le plus grand cas de ce poiſſon.

ARTICLE III.

De la Pêche des Eſturgeons en Flandre, en Hollande, aux côtes d'Angleterre, d'Eſpagne, tant ſur l'Océan que ſur la Méditerranée.

Comme on ſe ſert dans ces Provinces à-peu-près des mêmes filets dont je viens de parler, ſur-tout des ſaines à manche, j'ai cru que je pouvois me diſpenſer d'entrer dans de plus grands détails, d'autant que ces poiſſons ne ſont pas auſſi abondants dans ces parages qu'à Hambourg, & dans les Royaumes qui ſont plus au Nord. Mais je crois devoir prévenir qu'on m'a aſſuré que ces Eſturgeons ſont un peu différents de ceux que l'on prend dans la riviere de Bordeaux, la Garonne, &c. On aſſure qu'ils ſont moins chargés de groſſes écailles ou de durillons, que ceux dont nous venons de parler.

On pêche auſſi des Eſturgeons aux côtes d'Angleterre & au Nord-Oueſt des côtes d'Ecoſſe vers Glaſcow : mais ces pêches différent très-peu de celles qui ſe pratiquent en France.

Je trouve dans mes papiers une lettre de M. Salvador qui marque qu'on prend des Eſturgeons du côté de Tortoſe, en tendant un filet en trémail, qui traverſe l'Ebre d'un bord à l'autre, avec lequel on prend également les poiſſons, ſoit qu'ils montent, ou qu'ils deſcendent la riviére : & qu'on en prend auſſi près Barcelone, à une pêche qu'on nomme Bou ou Laut, qui reſſemble beaucoup, à ce qu'on m'a écrit, à la pêche à la Tartane, que nous avons repréſentée, premiere partie, ſeconde ſection, planche *XLV*.

CHAPITRE II.

De divers Poiſſons du genre des Eſturgeons, qui ſe péchent principalement dans les mers du Nord.

En donnant une idée la plus juſte qu'il m'a été poſſible, de l'eſpéce d'Eſturgeon qui ſe pêche dans les mers qui bordent la France & les Royaumes voiſins, j'ai annoncé qu'il y avoit d'autres eſpéces de poiſſons du genre des Eſturgeons, dont quelques-uns ſe trouvent par hazard dans nos mers, mais qui ſont fort abondants dans les riviéres qui ſe déchargent dans la Mer Noire, la Baltique, la Caſpienne, ſur-tout dans cette derniére, & les fleuves qui y affluent : ſavoir, le Niéper & le Wolga, qui abondent plus que tous autres, en Eſturgeons de toutes les eſpéces; c'eſt pourquoi, avant que d'expoſer comment on fait la pêche de ces poiſſons dans les endroits que je viens d'indiquer, je crois convenable de donner une idée des différentes eſpéces d'Eſturgeons qu'on y pêche en grande quantité.

Je n'ai rien à ajouter à ce que j'ai dit du vrai Eſturgeon, dont j'ai amplement parlé au commencement de cette Section; mais je vais faire connoître les eſpéces de même genre, qu'on nomme dans ces parages le Bélouga, le Citera & le Sterlet. Le Bélouga eſt le plus gros de tous les Eſturgeons; il eſt commun d'en prendre qui ont plus de dix pieds de longueur, & l'on aſſure que ſa chair, moins délicate que celle du Sterlet & de l'Eſturgeon, eſt d'un goût aſſez agréable : on remarque que ces poiſſons ſe raſſemblent dans les endroits où ils trouvent en grande abondance la nourriture qui leur convient, ce qui s'accorde avec ce que j'ai dit, que dans nos parages les gros Eſturgeons ſe pêchoient toujours à l'entrée des riviéres où il y avoit beaucoup d'Anguilles, & d'autres petits poiſſons qui leur conviennent également.

Le Bélouga a la peau unie, luiſante, d'un gris tirant ſur l'ardoiſe; ſa mâchoire ſupérieure eſt, comme à notre Eſturgeon, beaucoup plus alongée que l'inférieure; & la gueule étant au-deſſous, on aſſure qu'il eſt obligé de ſe tourner ſur le dos comme les Chiens de mer ou le Requin, lorſqu'il veut faire quelque capture; mais je n'ai pas été à portée de vérifier ce fait.

La longueur commune des Bélouga eſt de huit à neuf pieds, & ſa groſſeur de deux pieds & demi, mais on en prend qui ſont beaucoup plus grands; car on ſe ſouvient qu'en 1709 on préſenta à Sa Majeſté Czarienne, un Bélouga qui avoit vingt-huit pieds de longueur ſur cinq pieds de diametre. En 1725, un François en vit un qui avoit été apporté gelé à Pétersbourg, & qui avoit dix-huit pieds de longueur; ce Voyageur paroiſſant étonné de la grandeur de ce Poiſſon, quantité de perſonnes dignes de foi, l'aſſurerent qu'il n'étoit point rare d'en prendre de cette taille dans les mers du Nord. Il eſt fort rare d'en trouver de cette grandeur dans nos mers;

néanmoins, on ſe rappelle en Bretagne, qu'on en avoit préſenté à François I, un pris dans cette Province, qui avoit dix-huit pieds de longueur; je penſe que c'étoit un Bélouga qui s'étoit égaré dans nos mers, & je ſoupçonne que celui de ſept pieds & demi, que M. Barbotteau a vu à Nantes, pouvoit être un Citera.

On m'a aſſuré que la chair des gros Bélouga n'étoit pas auſſi délicate que celle des autres Eſturgeons, mais qu'elle étoit de bon goût; & ce poiſſon a l'avantage de fournir beaucoup de caviart & de colle de poiſſon, ce qui a engagé quelques Auteurs à les nommer Ichthyocolles.

Le Citera ou le Ciſtra; (car en Ruſſie on lui donne ces deux noms,) n'eſt pas auſſi grand que le Bélouga; ſa peau dénuée d'écailles eſt luiſante, & elle tire au jaune. On dit qu'il a ſur la tête une eſpéce d'os tranchant qui regne dans toute ſa longueur; ſa chair eſt plus délicate que celle du Bélouga, & plus blanche que celle des autres Eſturgeons; tous les deux remontent fort haut dans le Wolga.

L'Eſturgeon que nous prenons dans nos mers, & qui eſt auſſi en abondance dans le Wolga, eſt moins grand que le Citera.

Le Sterlet eſt le plus petit de tous; ſuivant une figure qui a été deſſinée ſur les lieux, il eſt fort menu: mais comme je n'ai pas beaucoup de confiance à l'exactitude de ce deſſin, je ne l'ai pas fait graver. Quoi qu'il en ſoit, tous ces poiſſons ont les caracteres généraux propres aux Eſturgeons; la chair de ce petit Eſturgeon paſſe pour être très-délicate.

Article Premier.

De la Pêche des Eſturgeons dans la Mer Baltique.

La Mer Baltique qui avoiſine l'Allemagne, la Pologne, le Danemarck, la Suéde, la Laponie, &c. eſt très-abondante en Eſturgeons de toutes les eſpéces, ſur-tout vers l'embouchure des fleuves qui s'y dégorgent. Les Eſturgeons y ſont en quantité dans les mois de Septembre & d'Octobre. Alors on en trouve d'engagés dans les manets qu'on tend pour prendre des Saumons. On a ſeulement l'attention dans les parages où les Eſturgeons ſont très-gros, de proportionner la grandeur des mailles & la groſſeur du fil à la taille des poiſſons. D'autres pêcheurs étant dans de petites chaloupes, en prennent avec des haims amorcés de poiſſons, qu'on diſpoſe à-peu-près comme ce qu'on appelle, dans le canal, le libouret, excepté que les haims & les lignes ſont plus fortes, à cauſe de la groſſeur des poiſſons. Car on y en prend quelques-uns qui ont 10 à 12 pieds de long, & il eſt commun d'en trouver qui peſent 80 & 100 liv. Ces poiſſons, étant ainſi pris, ſont conduits à la remorque dans les grandes Villes où l'on eſt aſſuré d'en trouver un débit avantageux.

J'inſiſte peu ſur la pêche aux haims, parce qu'elle ſe pratique rarement pour les Eſturgeons, leur ſuçoir y étant peu favorable : outre cela, je paſſe fort légerement ſur les pêches qui ſe font dans la Mer Baltique, parce qu'elles ſe pratiquent à-peu-près de même que celles de la Mer Caſpienne, dont je parlerai dans un des articles ſuivants.

Article II.

De la Pêche des Eſturgeons dans la Mer Noire, à l'entrée des Palus Méotides, à l'embouchure du Niéper ou Boriſthéne.

La pêche des Eſturgeons dont on fait le caviart, eſt auſſi abondante au fonds de la Mer Noire, du côté des Palus Méotides, que dans la Mer Caſpienne, à l'embouchure du Wolga. Les eaux en cet endroit ſont graſſes, vaſeuſes, & remplies d'Anguilles ainſi que de quantité d'autres petits poiſſons qui fourniſſent une abondante nourriture aux Eſturgeons. Pour cette raiſon, ils y deviennent gros en peu de temps, & on y en pêche quelques-uns qui péſent pluſieurs quintaux. Ils ſont remplis d'œufs dont on fait du caviart en aſſez grande quantité pour en tranſporter non-ſeulement dans toute l'Europe & dans le Levant, mais juſqu'aux Indes. Les plus gros Eſturgeons ſe tiennent ordinairement à l'embouchure du Don qui ſe décharge dans cette mer. Comme la pêche de ce poiſſon ſe fait de même que dans la Mer Caſpienne, dont il ſera queſtion dans un des articles ſuivants, je dois me diſpenſer d'entrer à ce ſujet dans aucun détail ; ainſi je me contenterai de dire qu'on eſſaye dans le mois d'Octobre juſqu'en Avril, de les faire entrer dans des parcs de pierre, où on les conſerve juſqu'à ce qu'on juge convenable de les ſaler, de les mariner, ou de les vendre frais. On en envoie dans la preſqu'Iſle où il ſe rend beaucoup de bâtiments qui en font leur cargaiſon.

Article III.

De la Pêche des Eſturgeons dans la Mer Caſpienne, & principalement à l'embouchure des Fleuves qui y affluent, tels que le Wolga.

Les pêches les plus abondantes qui ſe font dans le Wolga, ſont les Bélouga, les Citera, les Eſturgeons dont nous avons traité au commencement de cette Section, & les Sterlets avec les Saumons dont nous avons parlé à la ſeconde Section de la premiére Partie.

Depuis l'embouchure du Wolga juſqu'à la hauteur d'Aſtracan, toutes les habitations ſituées ſur les bords du fleuve, ſont autant de pêcheries. Les habitants ne vivent que de poiſſons, & ne peuvent s'occuper que de la pêche : 1°, parce que les terres qui ſont ſituées ſur le bord, quoiqu'aſſez bonnes, ſont ſi ſéches, qu'aucun grain ne peut y proſpérer : 2°, parce que les habitants n'oſent s'éloigner de leurs demeures de crainte d'être enlevés par les Tartares, qui, quoique ſous la domination du Czar, s'emparent de ceux qui s'éloignent de leurs habitations, pour les vendre, comme eſclaves, à différentes Nations, particuliérement aux Turcs.

Les Czars ſe ſont réſervés la pêche dans des endroits aſſez étendus, non-ſeulement parce que ces parties de la riviére ſont très-poiſſonneuſes, mais encore parce que ces pêcheries forment autant de petites garniſons qui contiennent les Tartares & les Kalmoucks, qui font des rapines des deux côtés du fleuve.

On ſait que les Tartares ſont naturellement pillards, & les Kalmoucks ſont à tous égards ſemblables aux Sauvages. J'en excepte ſeulement quelques-uns, qui, en vivant avec les Ruſſes, ſe ſont civiliſés. Ils n'ont quaſi point de barbe, ils ſont de couleur olivâtre, les yeux ronds, les cheveux noirs, gros, plats; & ces hommes n'ont aucune reſſemblance ni avec les Tartares, ni avec les Ruſſes.

Il y a dans chacune de ces pêcheries un Commiſſaire qui a ſous ſes ordres quelquefois juſqu'à 200 payſans Ruſſes qu'on tire des différents domaines de Sa Majeſté Czarienne, & qu'on emploie à ſaler, fumer & ſécher du poiſſon, pour la conſommation des Maiſons du Souverain. Néanmoins, il eſt permis à des Pêcheurs voiſins de ces pêcheries, d'y venir vendre les Bélouga, les Citera, les Eſturgeons, les Sterlets qu'ils ont pris dans la mer. La conſommation du poiſſon qu'on prend dans ces différentes pêcheries, eſt donc principalement pour les Maiſons de Sa Majeſté, & ce qu'il y a d'excédant eſt vendu pour ſon compte à des marchands qui le revendent en détail dans les Villes qui en conſomment & en font des envois à l'étranger.

Depuis la Ville de Moſcou, juſqu'à celle de Niſny-Novogrod, où commence le Royaume de Cazan, tous ceux qui ont des habitations le long des rives du Wolga, ſont obligés, pour avoir la liberté de la pêche, de payer au Souverain un droit annuel plus ou moins fort, ſuivant l'étendue du terrein qu'ils occupent le long du fleuve, mais ce droit eſt toujours peu conſidérable. Si un Seigneur refuſe de le payer, on adjuge le privilége de la pêche à un autre. Depuis Niſny-Novogrod juſqu'à Aſtracan, la pêche eſt libre à tout le monde : mais de crainte de tomber entre les mains des Tartares Kalmoucks, on uſe peu de ce privilége.

Quand quelqu'un achete une terre, il devient propriétaire des habitants. Ainſi, quand on veut donner une idée des facultés d'un homme, on ne dit pas qu'il a tant de mille roubles, mais qu'il a tant de familles de payſans, comme on dit en Amérique que le propriétaire d'une habitation a tant de Négres. Moyennant cette propriété, ceux qui ont un droit de pêche, la font faire par leurs payſans.

Il ſuit de ce que nous venons de dire, que, ſur le Wolga tous les pêcheurs ſont Ruſſes, ou autrement dit, Moſcovites. A Aſtracan & dans la Mer Caſpienne, il y a des Pêcheurs de toutes les Nations, Ruſſes, Perſans, Géorgiens, Arméniens, Tartares, & Kalmoucks un peu civiliſés, qui demeurent au dehors des fauxbourgs d'Aſtracan ou d'autres Villes.

Les matelots ne font point la pêche, ils ſont uniquement employés au ſervice de la Marine. Ce ſont, comme nous l'avons dit, les payſans qui font la pêche, ainſi que les femmes qui y ſont autant occupées que les hommes.

Les poiſſons qu'on prend dans le Wolga viennent de la Mer Caſpienne. Ils y entrent ordinairement vers la mi-Avril, & remontent ce fleuve & l'Occa juſqu'à la mi-Juin, puis ils les deſcendent depuis le commencement de Septembre juſqu'à la mi-Octobre. Quoiqu'on trouve beaucoup de ces poiſſons dans le fleuve pendant huit mois de l'année, la pêche la plus abondante ſe fait dans les ſaiſons où ils remontent, & celle où ils deſcendent.

Les bateaux dont ſe ſervent les Pêcheurs ſur le Wolga, *Pl. IV*, *fig.* 4, ſont faits, comme les Pirogues des Américains, d'un arbre creuſé à l'outil, au milieu duquel il y a une cabane *A*, faite d'écorces d'arbre. Elles ſont plus ou moins grandes ſuivant la ſaiſon; car c'eſt ſous ces cabanes que les Pêcheurs ſe mettent à l'abri de la pluie & de l'ardeur du ſoleil. Ces bateaux n'ont qu'un mât & une voile quarrée, *B*.

Leurs ancres, ou plutôt leurs grappins, qu'on voit *Pl. V*, *fig.* 1, *en g*, ſont formées de deux branches d'arbre, qui portent des branches latérales en forme de crochets deſtinées à prendre dans le terrein. Entre les deux branches principales, il y a une groſſe pierre pour les faire caler au fond de l'eau; les branches, ainſi que la pierre, ſont réunies par trois forts liens; le tout répond à un cable qui tient au bateau. Les cordages, cables & amarres ne ſont point faits de chanvre, mais d'écorces d'arbre, comme à peu-près les cordes à puits, faite d'écorces de tilleul, dont on ſe ſert à Paris.

On fait principalement dans le Wolga & la Mer Caſpienne, deux ſortes de pêches, une pour les gros poiſſons, & l'autre pour ceux qui le ſont moins. Je vais commencer par la pêche des gros poiſſons, tels que les Bélouga & les Citera.

Ceux qui s'adonnent à cette pêche, ſavent que tous les ans, dans les mois d'Avril, Mai & Juin, le Wolga groſſit aſſez conſidérablement pour déborder : ils connoiſſent de plus les endroits où les poiſſons ont coutume de ſe raſſembler : munis de ces connoiſſances, lorſque les eaux ſont baſſes, ils forment avec des pieux deux paliſſades

qui ſe rapprochent peu-à-peu l'une de l'autre, pour former à leur extrêmité oppoſée à l'entrée, un angle dans lequel ils amarrent ſous l'eau, une cage de bois en grillage, à laquelle il y a une ouverture aſſez large pour que les Eſturgeons y puiſſent entrer; & pour les engager à s'y rendre, on attache des morceaux de charogne dans les angles intérieurs. Les Eſturgeons attirés de fort loin par cette odeur, entrent avec précipitation dans la cage, d'où ils ne peuvent ſortir, ſi-tôt que les deux tiers de la longueur du poiſſon a franchi la porte, parce qu'ils ſe plient difficilement, & qu'ils s'embarraſſent par leurs nageoires & leurs ailerons dans les barreaux de la cage. Les Pêcheurs en étant avertis par le bruit que les poiſſons font en ſe débattant, ils ſortent promptement la cage hors de l'eau, ils aſſomment les poiſſons avec la maſſue *F*, *Pl. V*, *fig.* 1, & les tirent de la cage par un des côtés qui s'ouvre comme une porte.

Il y a une telle abondance de ces poiſſons dans le Wolga, qu'au temps du fort de la pêche, il arrive aſſez ſouvent qu'on en prend 50 dans un jour.

Pour ce qui eſt de la pêche des poiſſons moins gros, elle ſe fait principalement de deux façons.

Les uns la font, comme dans nos Provinces, à la ſaine qu'on tire avec deux pirogues, à peu près comme on le voit ſur la planche III, *fig.* 1. J'invite de plus à examiner ce qui eſt repréſenté ſur la planche XV de la ſeconde Partie, ſeconde Section, *fig.* 2, où l'on voit des Pêcheurs du Nord qui font leur métier dans une riviére avec des ſaines tirées par deux pirogues.

D'autres pêchent les Eſturgeons avec des haims: quoique j'aie décrit cette façon de pêcher en pluſieurs endroits, & que j'aie prévenu qu'on n'emploie guère ce moyen pour prendre les Eſturgeons, je crois devoir entrer à ce ſujet dans quelque détail, pour faire appercevoir ce que celle qu'on fait dans le Wolga, a de particulier.

On tend en travers de la riviére dans un endroit où il y a un peu de courant, une corde d'écorces d'arbre qui a environ un pouce & demi de groſſeur & dix à douze braſſes de longueur. Pour la faire caller dans l'eau, on attache à cette corde, à cinq ou ſix pieds les unes des autres, des pierres percées dans leur milieu, *a a*, *fig.* 1, *pl. V*, & en outre, à deux pieds les unes des autres, de menues cordes ou lignes *b b*, qui ont environ trois pieds de longueur, au bout deſquelles ſont empilés des haims *c c*, amorcés de poiſſons, ſur-tout d'Anguilles. A 6 ou 7 pouces au deſſus des haims, on attache aux lignes qui les portent, un cordon de crin de cheval, qui porte un morceau de liége, ou à ſon défaut de bois léger *dd*. Ce corps léger doit être capable de ſoutenir l'haim & l'appât qui y eſt attaché, car il eſt important que le liége flotte ſur l'eau, pour faire connoître qu'un poiſſon a mordu. Quand le Pêcheur s'en apperçoit, il s'y rend promptement avec ſa pirogue; comme les poiſſons qui ſont pris aux haims reſtent en quelque façon immobiles, les Pêcheurs les ſaiſiſſent aiſément avec un grand croc fait exprès, comme on le voit à la ſeconde Section de la ſeconde Partie, *pl. XIII*, *fig.* 3, où il eſt queſtion de la pêche du Saumon dans la Mer Baltique. Cela ſuffit tant que le poiſſon eſt dans l'eau; mais nous avons dit qu'au ſortir de l'eau les poiſſons ſont des efforts capables de culbuter les hommes les plus robuſtes, & même de renverſer la pirogue: c'eſt pourquoi les Pêcheurs après les avoir ſaiſi par les ouies avec de petits crocs *e*, *pl. V*, les aſſomment avec une maſſe *f*, *fig.* 1 & 2.

S'il leur eſt important de les livrer en vie au lieu de la vente, ils y parviennent au moyen d'une corde qui répond, d'un bout à la tête, & de l'autre à la queue, au moyen de laquelle ils font prendre au corps du poiſſon la forme d'un demi-cercle, & alors ils n'ont plus à craindre les coups de queue, & ils les peuvent conduire à la remorgue.

J'ai repréſenté à la figure 1, la corde hors de l'eau, pour qu'on apperçoive mieux la diſpoſition des pierres percées *a*, des lignes *b*, des haims *c*, des crins & des liéges *d*, ce qu'on n'auroit pu appercevoir ſi la corde avoit été à l'eau.

Les Seigneurs ont, ainſi que l'Empereur, le droit d'employer leurs payſans aux différents ouvrages qui les intéreſſent; c'eſt pourquoi ce ſont les payſans & même les payſannes, qui ſervent à cette pêche, car les femmes rament & hâlent ſur les filets comme les hommes. Etant parvenu à me procurer des deſſins bien exécutés qui repréſentent ces payſans, je les ai fait graver ſur la planche IV, où l'on voit, *fig.* 1, un payſan Ruſſe, *fig.* 2, une payſanne Finlandoiſe, *fig.* 3, un Kalmouck, qui ordinairement n'ont point de chemiſes, parce qu'ils retiennent quelque choſe des uſages des Sauvages. Ces figures ont été deſſinées par M. Garavaque, premier Peintre de Sa Majeſté Czarienne, & oncle de M. Garavaque, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de Saint Louis, & Capitaine dans le corps Royal du Génie.

Lorſqu'il ſurvient des gelées dans les ſaiſons de la pêche des Eſturgeons, on ne diſcontinue point la pêche. On la pratique, comme nous l'avons indiqué à la premiere Partie, troiſiéme Section, *pag.* 18 *& ſuiv.*

Article IV.

De la Pêche des Eſturgeons à Tunis.

Je vois, par une lettre de M. le Chevalier de Camilly, qu'il ſe fait aux environs de Tunis & dans les Etangs ſalés, une pêche conſidérable d'Eſturgeons, qu'on y prépare du caviart, dont on fait un commerce aſſez conſidérable ; mais je n'ai eu aucun détail ſur cette pêche.

Article V.

De la Pêche des Eſturgeons dans l'Amérique Septentrionale.

Il y a beaucoup d'Eſturgeons dans l'Amérique ſeptentrionale, notamment dans le Fleuve Saint-Laurent, ainſi que dans différents Lacs du Canada. On y pêche les petits Eſturgeons avec des filets comme nous l'avons expliqué dans les articles précédents, ce qui nous diſpenſe d'inſiſter ſur ce point. Mais la pêche des gros Eſturgeons ſe fait avec le harpon ou dard, tel que nous l'avons repréſenté, *fig.* 7, au bas de la planche III. La partie en fer *a b*, *fig.* 6, au lieu d'être terminée au gros bout *a* par une douille, eſt quarrée, formant un affourchement d'environ 4 pouces de longueur, pour recevoir le bout *a e* d'une perche de bois qui en forme le manche. Il y a au gros bout du dard *f*, ainſi qu'à l'extrêmité du manche *d*, un trou, dans leſquels on paſſe ou une corde menue *e*, ou une courroie aſſez longue pour ne pas empêcher le dard de ſe ſéparer du manche lorſque le poiſſon dardé fait des efforts pour ſe ſauver. Le bout du dard *f*, juſqu'à la pointe *b*, eſt taillé en dents qui ont la forme de celles d'une cremaillére, pour que le dard tienne fortement dans la chair du poiſſon.

On apperçoit les gros poiſſons juſqu'à 15 ou 18 pieds ſous l'eau, & il y a des Pêcheurs exercés à cette pêche, *fig.* 7, qui ont aſſez d'adreſſe pour percer avec le harpon, des Eſturgeons à plus de ſix pieds ſous l'eau. Auſſi-tôt que le poiſſon eſt percé, le Pêcheur abandonne le manche du harpon, & l'Eſturgeon qui ſe ſent bleſſé, s'agite avec aſſez de force pour détacher le harpon de ſon manche : néanmoins le manche ſuit le harpon qui tient au poiſſon, parce qu'il y eſt joint, comme nous l'avons dit, par la corde ou morceau de cuir *e*, qui tient à l'un & à l'autre. Mais le poiſſon perd peu à peu ſon ſang ainſi que ſes forces, & à meſure qu'il s'affoiblit, il s'approche de la ſurface de l'eau, étant précédé par le manche qui flotte. Auſſi-tôt que le Pêcheur qui eſt dans ſa barque apperçoit ſur l'eau la perche ou le manche du harpon, il la ſaiſit & la tire à bord, ainſi que le poiſſon ; & s'il a conſervé aſſez de force pour s'agiter, le Pêcheur qui craint d'être bleſſé, l'aſſomme avant de le mettre dans ſa barque, comme le font les Pêcheurs, *pl. V*, *fig.* 2.

CHAPITRE III.

Des uſages que l'on fait des Eſturgeons.

La chair de ce poiſſon paſſe pour être délicate & de bon goût lorſqu'elle eſt fraîche; mais comme il y en a de fort gros, & qu'on en pêche en quantité, on en ſale & on en marine, non-ſeulement pour en conſerver dans les pays où l'on en fait la pêche, afin d'en avoir dans les ſaiſons où la pêche de ce poiſſon eſt infructueuſe, mais encore pour en envoyer dans des pays aſſez éloignés, où la vente s'en fait avantageuſement. Ce n'eſt pas où ſe borne l'utilité qu'on retire de ce poiſſon. On en ramaſſe ſoigneuſement les œufs, avec leſquels on fait un mets qu'on nomme *Caviart*, & qui eſt fort recherché en pluſieurs endroits. C'eſt auſſi principalement avec l'Eſturgeon qu'on fait la colle de poiſſon, qui ſert à pluſieurs uſages dans les Arts. Je vais détailler ces différentes préparations dans des Articles particuliers.

Preſque tous les poiſſons du genre des Eſturgeons, qu'on pêche en France & aux environs des grandes Villes, ſe mangent frais, & s'apprêtent dans les cuiſines de bien des façons différentes.

Les Ruſſes, riverains de la Mer Baltique prennent accidentellement, ſur leurs côtes, & dans le Lac Ladoga, des Eſturgeons & des Sterlets, qu'ils vendent à la Cour lorſqu'elle fait ſa réſidence à Saint-Pétersbourg; ce qui s'exécute aiſément, à cauſe de la facilité qu'il y a de conſerver long temps ce poiſſon. Ils ſe bornent, pour l'ordinaire, à la pêche du poiſſon frais; ils en ſalent rarement; ils ne s'occupent point de préparer du caviart ni de la colle, bien différents des Pêcheurs de la Mer Caſpienne & du Wolga, qui, outre ce qu'ils conſomment frais, en ſalent, en marinent, en fument, & en font des envois conſidérables par le Port d'Archangel: ainſi, dans toutes les pêcheries établies ſur les rives du Wolga, on ſale, on fume, & on marine les chairs des Bélouga, des Citera & des Eſturgeons; mais dans chaque pêcherie, chacun a ſon office diſtinct, & eſt chargé d'un travail particulier. Ceux qui ſont occupés à la pêche ne font autre choſe que prendre le poiſſon & l'apporter à terre, où chacun, ſuivant l'occupation à laquelle il eſt deſtiné, ouvre & vuide le poiſſon; d'autres le ſalent, d'autres le fument, d'autres le marinent, & d'autres en tirent l'huile: enfin, d'autres en forment la colle ou préparent le caviart; car chacune de ces fonctions eſt faite par des Ouvriers diſtincts, & aucun ne ſe mêle du travail des autres; ce qui fait que les opérations ſont faites plus promptement & avec plus d'exactitude. Auſſi-tot que les Pêcheurs ont apporté les poiſſons qu'ils ont pris, ceux qui ſont chargés de les ouvrir, qu'on nomme les *Trancheurs*, font une ouverture de chaque côté, & emportent ce qu'on nomme *le Plaſtron*, ainſi que tous les viſceres dont ils ſéparent les œufs qu'ils remettent à ceux qui ſont chargés de faire le caviart; à l'égard des inteſtins, ils les remettent

à ceux qui doivent en retirer l'huile. Les trancheurs coupent enſuite la tête, dont ils détachent le palais & la langue qu'ils donnent aux ſaleurs; car les Ruſſes regardent ces parties comme un mets délicieux; enſuite ils coupent la queue qu'ils fendent en deux, & la livrent ainſi que la langue & le palais, aux ſaleurs; les Pêcheurs retirent les foies dont ils font des appâts. Enfin, ils detachent une ſubſtance gélatineuſe qui ſe trouve auprès du dos, & ils la portent à ceux qui ſont chargés de faire la colle. J'aurai occaſion de parler plus poſitivement dans la ſuite de cette ſubſtance, qui n'eſt pas des moins eſtimable.

Article Premier.

De la ſalaiſon des Eſturgeons, & de la maniére d'en retirer l'huile.

Il n'eſt pas douteux que la perfection des ſalaiſons dépend beaucoup de la qualité du ſel. Le ſel blanc qu'on obtient par l'évaporation ſur le feu, fait des ſalines blanches & très-appétiſſantes ; mais elles ſont âcres & plus coriaces que celles qu'on fait avec les ſels des marais ſalants, comme ſont ceux de Brouage. Il y a des ſels marins alliés d'autres ſels moyens, qui ont de l'amertume & une ſaveur déſagréable, d'autres alliés de ſels à baſe terreuſe, ſont âcres : & comme l'humidité de l'air ſuffit pour faire tomber ces ſels en deliquium, il eſt très-avantageux de les laiſſer vieillir dans les magaſins. Comme à l'occaſion de la Morue & des autres poiſſons que l'on ſale, j'ai eu occaſion d'entrer à ce ſujet dans quelques détails, je me bornerai, en parlant des ſalaiſons qu'on fait dans le Nord, à dire que le ſel qui ſe conſomme en Ruſſie, tant dans les pêcheries que dans les maiſons particulieres, ſe tire ou du Royaume d'Aſtracan, ou de celui de Cazan.

Le premier provient de pluſieurs Lacs dont l'eau eſt ſalée, qui appartiennent au Souverain, & qui ſont ſitués à une ou deux journées des rives du Wolga. Pendant les mois de Mai & de Juin, lorſqu'il ſurvient des roſées épaiſſes, il ſe forme ſur la ſuperficie de ces Lacs une croute de ſel qui feroit croire qu'ils ſont gelés. Ces croutes ſe briſent, & le ſel ſe précipite par morceaux au fond de l'eau ſans ſe fondre, apparemment parce que l'eau de ces lacs eſt chargée de ſels autant qu'elle en peut diſſoudre. On ramaſſe ce ſel comme on feroit des pierres, & on le tranſporte par charriots au bord du Wolga, où on l'embarque ſur des bateaux plats, à peu près ſemblables à ceux qui remontent la Seine de Rouen à Paris, excepté qu'ils ſont plus grands, qu'ils ſont pontés, & qu'ils portent une grande voile quarrée. On fait aux côtés quelques ſabords, pour ménager un courant d'air qui rafraîchiſſe le ſel placé ſous le pont. On embarque ſur ces bateaux trois ou quatre cents hommes, non-ſeulement pour empêcher qu'ils ne ſoient inſultés par les Tartares, mais encore pour les hâler à la cordelle, lorſque le vent manque, ou lorſque ſa direction n'eſt pas favorable à la route des bateaux. Comme la grande voile qui touche juſque ſur le pont empêche que les timoniers n'apperçoivent les écueils qu'il faut éviter, il y a toujours en avant des Guetteurs pour avertir à haute voix de la route qu'on doit tenir.

Le ſel qu'on tire du Royaume de Cazan eſt gris & gréné comme celui de la Gabelle de Paris. Les Fermiers des Gabelles du Czar conduiſent par des tuyaux de bois les eaux ſalées de pluſieurs ſources dans de grandes chaudiéres de cuivre où on les fait évaporer par le feu. On charge le ſel dans des bateaux plats du port de 7 à 8 cents tonneaux, qui ſe rendent par la riviere Kama dans le Wolga & l'Occa, qu'ils remontent juſqu'à Moſcow, d'où on le tranſporte par différentes riviéres dans toute la Ruſſie.

Je reviens aux ſalaiſons des Eſturgeons pris dans le Wolga.

Les ouvriers chargés de faire les ſalaiſons, emportent les langues, les plaſtrons, les queues, les groſſes chairs & les entrailles.

Les groſſes chairs ſont coupées par tranches, qu'on couvre de ſel ; & quand elles en ſont très-pénétrées, on les arrange dans des barrils avec une forte ſaumure. On compare la chair du dos à celle du veau, & celle du ventre à celle du cochon.

Après avoir ſalé les langues, ils les expoſent au ſoleil, ou auprès d'un poële, à une chaleur douce, pour les deſſécher.

A l'égard des plaſtrons & des queues, ils les empilent dans des futailles & les mettent en preſſe, les chargeant de groſſes pierres pour exprimer l'huile qui eſt dans les chairs, & après les avoir laiſſé en cet état pendant trois ou quatre jours, ils les retirent & les ſalent comme on fait les groſſes chairs : étant ainſi préparées, elles reſtent dans les magaſins juſqu'à ce qu'on trouve à en faire la vente.

Une partie conſidérable des chairs ſalées de ces poiſſons ſe tranſporte chez l'Etranger par le port d'Archangel. Nous avons déja dit qu'on retire de l'huile des parties charnues, délicates & graſſes qu'on tient en preſſe, mais en outre on ramaſſe les entrailles dans des pots de terre, qu'on met dans un four peu chaud, & lorſqu'il n'y a preſque plus de chaleur, on en retire de bonne huile. Celles des Citera & des Eſturgeons ont un œil jaune, celle des Belouga eſt plus blanche.

D'après ce que nous venons de dire de la ſalaiſon des Eſturgeons, on voit qu'elle différe peu de ce qu'on pratique pour ſaler les autres poiſſons : ce qu'elle a de particulier ſe réduit preſqu'à l'huile qu'on en retire avant de l'avoir mis dans le ſel. Au reſte, cette ſaline eſt très-eſtimée, & elle feroit un objet de commerce très-conſidérable ſi l'on n'en faiſoit pas une grande conſomma-

tion dans ces pays où il y a quatre Carêmes, un qui dure depuis le 23 Février jusqu'au 11 Avril; le second, depuis le 10 Mai jusqu'au 29 Juin; le troisiéme, depuis le 12 Juillet jusqu'au 25 du même mois; le quatriéme, depuis le 22 Novembre jusqu'au 20 Décembre; en ajoutant à ces Carêmes les Vigiles de S. Jean-Baptiste & de l'Exaltation de la Sainte-Croix, avec deux jours de maigre par semaine, il y a dans l'année 199 jours d'abstinence, qu'ils observent très-régulièrement, pendant lesquels ils ne peuvent manger ni beurre, ni œufs, ni fromage, ni laitage, mais seulement du poisson cuit à l'eau & au sel. Il faut encore observer qu'il y a dans la Russie, quantité de Monastéres d'Hommes & de Filles qui font maigre pendant toute l'année.

Néanmoins on ne laisse pas de transporter assez considérablement de cette saline chez l'Etranger.

ARTICLE II.

De l'Esturgeon mariné.

On estime beaucoup plus l'Esturgeon mariné que le salé; mais comme à l'occasion des Thons nous avons amplement expliqué à la Section VII, pag. 197, comment on marine ces poissons; & comme les Esturgeons se marinent, à fort peu de chose près, de la même maniére que les Thons, nous nous contenterons de renvoyer à ce que nous en avons dit à l'endroit cité. On sale & on marine quelques Esturgeons en France, en Espagne, & dans tous les endroits où cette pêche est un peu abondante, mais la plus grande partie vient d'Astracan, où l'on en fait un commerce considérable, ainsi que du caviart dont nous allons parler.

Les Anglois, Hollandois, Hambourgeois, Lubekois, Dantzicois & Danois, qui viennent commercer à Archangel, reçoivent en troc d'une partie des marchandises qu'ils ont apportées, quantité de chairs d'Esturgeon, de Bélouga, de Citera, de Saumon blanc, tant mariné que salé, du caviart & de la colle de poisson qui proviennent des pêches qu'on fait dans le Wolga.

ARTICLE III.

De la préparation des œufs d'Esturgeons, qu'on nomme Caviart.

Entre les poissons du genre des Esturgeons, on distingue très-expressément les mâles des femelles. Les laitances des mâles fournissent un mets très-délicat, & fort recherchés. C'est avec les œufs qu'on trouve dans les femelles, qu'on fait le caviart. A cette occasion on se rappellera que nous avons détaillé à la premiére Section de la seconde Partie, page 88, comment on sale les œufs de Morue pour faire la rave qui sert d'appât pour prendre les Sardines.

Nous avons dit dans la Section VI, pag. 145, qu'on fait avec les œufs de plusieurs poissons, principalement du genre des Muges, un mets fort estimé, auquel on donne le nom de Poutargue ou Boutargue. On fait aussi en Russie avec les œufs d'Esturgeons un mets peu différent qu'on nomme *Caviart*. Quoiqu'il ait du rapport avec la boutargue, nous ne nous dispenserons pas d'en parler expressément.

On prépare deux sortes de caviart, l'un qu'on nomme sec, l'autre liquide.

Pour faire le caviart sec, on ouvre le ventre des Belouga des deux côtés, & on enleve ce que l'on nomme le *plastron*, ou la partie du ventre qui contient les œufs qui sont renfermés ou enveloppés dans une membrane fort déliée, & sur le champ on les lave dans une foible saumure, ou dans du vin blanc, on les saupoudre de sel, en les mettant dans une barrique où on les broie avec un pilon de bois fort pesant. Quelques-uns prétendent qu'on y ajoute de l'huile. Alors on les expose au soleil jusqu'à ce qu'ils se convertissent en une espéce de pâte ferme à laquelle on donne telle forme qu'on juge convenable. Ce caviart se conserve 3 ou 4 ans sans se gâter. Quand on en fait en petite quantité, lorsqu'on a laissé égoutter la liqueur qu'on a employée pour laver les œufs, on les met avec du sel dans un vase percé de petits trous, où on les écrase avec les mains. Lorsque la saumure est égouttée, & que la pâte a pris la consistance du savon liquide de Hambourg, on la renferme dans des barrils pour l'introduire dans le commerce.

On en fait peu de consommation en Russie où les paysans même ne l'estiment pas. Tout ou presque tout s'envoye à Archangel, où les Hollandois, les Anglois, les Hambourgeois & d'autres Nations en font des chargements considérables, qu'ils portent en Allemagne, en Angleterre, en Hollande, en Italie, en Espagne, en Turquie, & même dans les Colonies des Indes orientales & occidentales.

Le caviart liquide est plus délicat que le sec, & sur le lieu même de la pêche, il est

du

du double plus cher ; mais il ſe corrompt ſi promptement, qu'on a peine à le tranſporter, de ſorte qu'on en trouve difficilement de bon, même à Saint-Péterſbourg, & ſon prix augmente beaucoup quand on y en trouve de bonne qualité. Il ſe fait, comme le ſec, avec des œufs de Bélouga, de Citera, d'Eſturgeon, mais qu'on prépare différemment, & avec plus d'attention que pour faire le caviart ſec. Après avoir tiré du poiſſon les œufs, & les avoir lavés comme pour le caviart ſec, on les met, ſans les écraſer, dans des futailles bien étanches, avec du ſel, du poivre & du vinaigre ; & en cet état on les tranſporte dans toutes les Villes de Ruſſie & quelques Provinces de la Pologne, ſeul pays étranger où l'on en envoie, à cauſe de la facilité qu'il a à ſe corrompre ; & pour cette raiſon, on attend pour le tranſporter, la ſaiſon des neiges & des glaces.

Il y a deux ſortes de caviart liquide, l'un eſt rouge & l'autre noir ; le noir ſe fait uniquement avec les œufs de Bélouga, & l'autre avec des œufs de Sterlets & des autres eſpéces d'Eſturgeons qu'on mêle enſemble : le noir eſt un peu plus eſtimé que le rouge ; les Ruſſes le regardent comme un bon manger, dont ils uſent quelquefois avec excès. Ce mets eſt chaud, & aide à la digeſtion comme l'Ayoli de Provence & la moutarde ; il excite à boire, & même occaſionne une mauvaiſe haleine. On prétend qu'il eſt propre à ranimer la nature chez les vieillards.

Pour manger le caviart, on le mêle avec de l'huile, du vinaigre ou du jus de citron : auſſi-tôt qu'on y a mêlé un acide il change de couleur ; & de brun qu'il étoit, il devient blanchâtre. On le mange étendu ſur du pain comme on fait le beurre ou l'ayoli en Provence. On fait grand cas de ce caviart dans le Levant ; & en effet, c'eſt un mets excellent quand il eſt nouveau.

Preſque tous les caviarts liquides ſe conſomment en Ruſſie, & la plus grande partie des ſecs ſe tranſporte à l'étranger par le Port d'Archangel, ainſi que la quatriéme partie des chairs de Bélouga & d'Eſturgeon, qu'on ſale ſur les rives du Wolga. Je dis la quatriéme partie, parce que les vaiſſeaux qui viennent en ce Port n'en enlévent pas davantage, & que les trois autres quarts ſe conſomment en Ruſſie, ce qui ne paroîtra pas ſurprenant quand on conſidérera l'étendue de cet Etat, & le nombre des jours d'abſtinence qu'ils ont pendant l'année, ainſi que nous l'avons dit plus haut.

Article IV.

De la Colle de Poiſſon.

Je puis aſſurer d'après ma propre expérience, qu'on peut faire de la colle avec la peau ou les nageoires, en un mot, les parties mucilagineuſes de différentes eſpéces de poiſſons, en faiſant bouillir dans l'eau les parties que nous venons de nommer, comme on fait cuire la peau des quadrupedes pour faire la colle-forte ; mais il y a des poiſſons qui en fourniſſent plus que d'autres, & de plus belles. On prétend que les chiens de mer ſont de ce nombre, & on m'a envoyé ſous le nom d'Ichthyocolle des poiſſons, qu'on prétendoit ſinguliérement propres à fournir de cette colle, quoique ce mot ſignifie plutôt la colle de poiſſon même que le poiſſon qui la fournit ; de ce nombre eſt celui qui eſt repréſenté *Planche VI, figure* 1, entre leſquels on m'écrit qu'il y en a qui ont huit à neuf pieds de longueur ; ſes écailles étoient diſpoſées circulairement autour de ſon corps, qui étoit rond, & on n'y appercevoit point les rangées de boutons ou d'écailles ſaillantes comme à l'Eſturgeon. La forme de ſa tête étoit irréguliére, ayant une cavité *c* au-deſſus du muſeau plus en avant que les yeux ; quelques petites barbes *d* qui deſcendoient de la machoire ſupérieure ; deux nageoires *e*, immédiatement derriere les ouies, & deux autres petites *f* ſous le ventre ; deux aîlerons aſſez près de la queue, un *g* ſur le dos ; l'autre *h*, plus petit ſous le ventre. L'aîleron de la queue *b* étoit diviſé en deux parties aſſez égales, auprès des aîlerons il y avoit des aſpérités *i*, qui en petit, reſſembloient aux pinnes qu'on apperçoit aux mêmes endroits ſur les Thons.

Je ne parle de ce poiſſon, que d'après ce qu'on m'en a écrit, & la figure qu'on m'a envoyée ; mais ce n'eſt point du tout l'Ichthyocolle de Dioſcoride & de Pline, qui, ſuivant Rondelet, eſt une vraie Morue.

Je ne trouve pas non plus beaucoup de rapport entre notre poiſſon, & le *Copſo* ou le *Col-Peſce*, dont parle Rondelet dans les poiſſons d'eau-douce, page 130 de l'édition Françoiſe.

Il y a beaucoup de confuſion dans ce que Belon dit de l'Ichthyocolle, page 54 de l'édition Françoiſe ; mais il eſt certain qu'on peut obtenir par la cuiſſon de la colle des queues & des nageoires de différents poiſſons, ſur-tout de ceux du genre des cartilagineux.

Pluſieurs expériences m'ont convaincu qu'on peut faire de la colle avec différentes

eſpéces de poiſſons, & je crois que c'eſt pour cette raiſon qu'on trouve dans le commerce bien des eſpeces différentes de cette colle; mais la plus belle vient de Ruſſie: & comme je trouvois bien des incertitudes dans ce que diſent les Auteurs, & ce que rapportent à ce ſujet les Voyageurs, j'ai prié M. Muller, qui étoit Secrétaire de l'Académie Impériale de Pétersbourg, & Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences, de me faire part des connoiſſances qu'il avoit acquiſes ſur les lieux où l'on fabrique les plus belles colles. Je vais donc rapporter ce que j'ai appris de cet obligeant & éclairé Correſpondant.

Pluſieurs poiſſons fourniſſent de la colle, mais l'Eſturgeon & l'eſpece qu'on nomme Sterlet, donnent la plus belle; enſuite vient la colle d'un poiſſon qu'on nomme en Ruſſie *Seurjouga*; je ne le connois pas, à moins que ce ne ſoit le Citera & en dernier lieu, le Bélouga, quoique celle de ce dernier poiſſon ſoit la plus commune, on la ſophiſtique ſouvent, en la mêlant avec celles d'autres poiſſons plus communs qui n'en fourniſſent pas d'auſſi belle.

Toutes ces colles ſont contenues dans les veſſies à air, ou dépoſées auprès; car on en trouve des maſſes conſidérables adhérentes à la partie intérieure du dos du poiſſon, ſoit que ce ſoit une arête ou un cartilage; car quoique l'Eſturgeon qui en fournit le plus, ſoit un poiſſon cartilagineux, il y a quelques poiſſons à arrêtes qui en donnent auſſi à peu-près de la même nature.

La colle ſur-tout, à l'égard des *Acipenſer*, qui ſont preſque les ſeuls poiſſons qui donnent la colle de Ruſſie, eſt placée le long du dos, & attachée à une partie cartilagineuſe propre à cette famille de poiſſons.

Pour avoir cette colle, il faut commencer par emporter les œufs aux femelles & la laitance aux mâles. Enfin, on les vuide, & on détache la veſſie à air, ou la ſubſtance qui contient la colle; elle eſt adhérente au dos, depuis la tête juſqu'auprès de la queue, & on a peine à la détacher: en général, la ſubſtance de la colle eſt tranſparente, gluante ou viſqueuſe. Néanmoins, la partie qui eſt du côté des œufs, eſt brune ou rougeâtre; celle qui eſt du côté du dos eſt blanche. La veſſie à air n'eſt pas diviſée en deux comme à pluſieurs poiſſons; ſa forme eſt pyramidale, dont la baſe eſt du côté de la tête, & la pointe du côté de la queue. Quand on la tire du poiſſon, on la lave, ſi elle eſt ſanguinolente; ſi elle ne contient point de ſang, on ſe diſpenſe de la laver.

Enſuite on l'ouvre ſuivant ſa longueur, & on eſſaie d'enlever la membrane extérieure: à l'égard des membranes intérieures qui ſont très-minces & blanches, il n'eſt guère poſſible de les enlever.

On met la vraie colle dans un linge fin, dont on fait un nouet, & on pétrit avec les doigts cette ſubſtance juſqu'à qu'elle ſoit devenue molle comme de la pâte: quand elle eſt en cet état, on en forme des petits pains comme des dames de trictrac, & on les perce par le milieu pour les enfiler par une corde, & les pendre dans un lieu ſec pour les faire ſécher.

Si on veut s'épargner la peine de pétrir ces morceaux de colle, on en ramaſſe pluſieurs en tas, on les couvre d'une toile humide, & on les expoſe au ſoleil, dont la chaleur les amollit aſſez pour qu'on en forme comme des eſpéces de petits bâtons en les roulant ſur une planche; enſuite on joint les deux bouts pour en former des anneaux, dans leſquels on paſſe une corde, & on les met ſécher à l'ombre dans un endroit médiocrement chaud, mais non pas au ſoleil qui les feroit bourſouffler.

On voit que la belle colle de poiſſon eſt toute faite dans l'animal, il ne s'agit que de la monder des membranes qui l'enveloppent, & la nettoyer du ſang ou d'autres ſubſtances étrangeres qui la ſaliſſent. Cependant je trouve dans mes Mémoires qu'on fait en Ruſſie une colle de poiſſon qui, quand elle eſt bonne, reſſemble à l'ambre jaune; elle vient d'une petite Ville ſituée ſur le Yaix, qu'on nomme Gourief-Gorodox. Elle eſt ſi dure, qu'elle n'eſt ſujette à aucune corruption.

Voici comme on la prépare.

On lie fortement avec un fil à coudre, l'ouverture ſupérieure de la veſſie à air, qui eſt au bout large, l'autre bout qui eſt menu, n'a pas beſoin d'être lié, parce qu'il n'a pas d'ouverture. On cuit au bain-marie les veſſies, juſqu'à ce que la colle qu'elles contiennent devienne tout-à-fait liquide. Les uns font couler cette colle liquide dans des moules de bois ou de pierre; d'autres la laiſſent ſe réfroidir dans la veſſie, & enſuite ils ôtent les membranes qui l'enveloppent; pour en faire uſage, on l'attendrit dans l'eau tiéde.

J'ai vu chez M. de Juſſieu une de ces veſſies tirée de l'Eſturgeon, qui lui avoit été apportée de Bengale par M. Anquetil: elle avoit dix à onze pouces de longueur, plus de trois pouces de diametre, & la couche de colle avoit un demi-pouce d'épaiſſeur.

On ſait que pour diſſoudre la colle de poiſſon, ſoit pour clarifier le vin, ſoit pour l'employer à d'autres uſages, on la bat à coups de marteaux, ce qui l'écharpille, on la coupe enſuite avec des ciſeaux par petits morceaux, & en cet état elle ſe diſſout dans l'eau, encore mieux dans du vin ou de l'eau-de-vie.

Additions & Corrections relatives aux Sections qui ont déja été publiées.

ADDITIONS A LA SECTION PREMIERE.

NOUS avons parlé à la premiére Section de la premiére Partie, page 89, de la groſſeur des Morues en différents parages; nous aurions pu dire que les Morues qu'on pêche en Irlande, & qui ſont brunes, ſont communément moins grandes que celles qu'on prend ſur le Grand Banc, & que pour cette raiſon, on emploie pour les pêcher des haims moins gros.

Il eſt certain que la réuſſite de la pêche de la Morue dépend beaucoup des appâts qu'on emploie; car tous ne conviennent pas également à ce poiſſon: néanmoins on m'a aſſuré qu'on en prend avec des haims amorcés d'un leurre d'étain; mais quelque choſe que l'on diſe, je ne crois pas qu'on faſſe une bonne pêche avec les leurres. J'ai dit que les habitants du Tréport armoient pour la pêche de la Morue en Irlande; mais je puis ajouter que les bâtiments qu'ils envoient à cette pêche, ſont ordinairement du port de ſoixante ou ſoixante-dix tonneaux; & quand la ſaiſon eſt favorable, ils reviennent avec dix ou douze mille barrils de poiſſons. Ils n'ont ordinairement que treize Matelots, avec quelques Apprentifs & trois Mouſſes; ils emportent à-peu-près cent ſoixante-dix barrils de ſel blanc de Portugal, raffiné en Picardie, à Etaples; pour amorcer les haims au commencement de la pêche, ils embarquent avec eux un ou deux barrils de Maquereaux, ou de Harengs ſalés.

Comme ils font leurs ſalaiſons à bord, ils ſe muniſſent de bailles pour laver les poiſſons, & de paniers pour les égoutter, ayant ſoin que les paniers ſoient de grandeur à tenir dans les bailles, pour qu'ils occupent moins de place.

Additions à la Section IV.

J'AI parlé à la quatriéme Section, page 55, d'un poiſſon qu'on nomme *Pilote*, parce qu'il accompagne les vaiſſeaux juſques dans les Ports pour ſe nourrir de ce qu'on jette à la Mer. Comme il ſuit auſſi les Requins, pour ſe nourrir de ce que ce poiſſon vorace rejette des poiſſons dont il ſe nourrit, on a imaginé mal à propos qu'il conduiſoit & pilotoit ce gros poiſſon: j'ai de plus détaillé, à l'endroit cité, l'induſtrie de ces petits poiſſons pour ſe nourrir de la chaſſe des Requins, & éviter en même-temps d'en être dévoré. Comme il y a d'autres poiſſons qui ſuivent pareillement les vaiſſeaux pour ſe nourrir de ce qu'on jette à la Mer, on leur a auſſi donné le nom de Pilotes. De ce nombre, eſt un poiſſon qui fut harponné à l'embouchure de la Manche, à bord d'un vaiſſeau, ſur lequel étoit armé M. le Chevalier de Kerhoent, Lieutenant des Vaiſſeaux du Roi, qui a bien voulu m'en envoyer la deſcription, avec un deſſin que j'ai fait graver ſur la *Planche VI, fig.* 2; l'un & l'autre me font connoître que ce poiſſon, que l'équipage nommoit Pilote, eſt très-différent de celui que j'ai fait graver, *Planche VI & IX* de la quatriéme Section, & qu'il convient de le comprendre dans la cinquiéme Section, où nous avons traité des poiſſons du genre de ceux que quelques-uns ont nommé *Zéus*, qui ont ſur le dos un grand aileron, formé en partie de gros rayons durs & piquants; & en partie de rayons menus & flexibles; c'eſt ce qu'on appercevra, en comparant ce que j'ai dit du Pilote à la quatriéme Section, avec ce que je vais rapporter de celui que m'a fait connoître M. le Chevalier de Kerhoent, qui reſſemble beaucoup au crapaud de Dieppe, *Planc. III, fig.* 2, Section V, page 91.

Le Pilote dont j'ai parlé à la Section IV, eſt toujours petit, aulieu que celui dont il s'agit ici, *Pl. VI, fig.* 2, péſe quelquefois plus de quatre livres. On ne le trouve guère près des côtes; c'eſt un poiſſon de haute Mer, qui ſuit quelquefois les vaiſſeaux plus de cent lieues; ſa chair eſt blanche & bonne à manger. Celui que je vais décrire avoit dix-ſept pouces de longueur ſur cinq de largeur: il péſoit environ quatre livres. Ses écailles étoient petites ſur le dos, d'un gris de fer foncé qui s'éclairciſſoit ſur les côtés, & devenoient blanches ſous le ventre; les bords de l'aileron de la queue *b*, qui n'étoit pas échancrée, étoient blancs, tirant au jaune; la partie *c*, *d*, du grand aileron du dos étoit formée de huit ou neuf rayons durs & piquants, liés par une membrane qui fait un feſton. Les rayons de la partie poſtérieure *d*, *e*, étoient ſouples & plus longs que les autres ſous le ventre: à l'aplomb de l'aileron *d*, *e*, étoit un autre aileron, *g*, *f*, tout

ſemblable. De chaque côté, derriére les opercules des ouies, étoit une nageoire *h*, *i*, & ſous le ventre, deux autres plus petites, *k*, *l*.

Ces ailerons & nageoires avoient à peu-près la même couleur que le dos du poiſſon; les yeux *m* étoient grands & aſſez élevés ſur la tête: on voyoit auprès de *n*, les ouvertures des narines; ſes dents étoient fort petites. Quoiqu'on apperçoive aſſez fréquemment ce poiſſon dans l'eau autour des vaiſſeaux, on en prend peu, parce qu'il ne mord pas aux hains, & qu'il eſt difficile à harponner.

J'ai imprimé, Section IV, page 11, d'après ce que m'avoit écrit M. le Préſident de Borda, que l'Arrouſſeu de Biarritz reſſemble beaucoup à la Daurade de nos côtes que j'ai fait graver, *Pl. II*, *fig.* 1. Je reçois encore une lettre de lui, qui en confirmant ce qu'il m'avoit écrit, me marque qu'il ne convient pas de comparer l'Arrouſſeu de Biarritz avec la Dorée, que j'ai fait graver, *Pl. I*, *fig.* 1 de la Section V. Même Section, page 49, j'ai dit quelque choſe d'un petit poiſſon que j'ai nommé Prêtre ou Capone; M. le Préſident de Borda m'informe, que dans l'idiôme Gaſcon on le nomme *Caperan*.

Additions à la Section V.

ON peut ajouter à ce que j'ai dit page 103, ſur les Grondins, que le Grondin gris qui ſe prend à fleur d'eau, a un très-mauvais goût, & eſt mis au nombre des poiſſons les plus groſſiers; il ſe pêche vers la fin d'Avril & Mai, & ne ſe prend que pendant un mois; ſa tête eſt moins groſſe & moins camuſe que celle du rouge: au reſte, il reſſemble au rouge pour la quantité & la forme de ſes nageoires. On prend quelquefois des Maquereaux avec les Grondins gris.

J'ai dit à la page 109, que le gros Grondin, gravé *Planc. VIII*, *fig.* 1, ſe nomme à Saint-Jean-de-Luz, *Bourreau*, ou, en termes de Pêcheurs, *Burrau*. Il falloit mettre, ſuivant l'idiôme du pays, *Burrēu*.

Additions à la Section VI.

EN parlant, page 138, du poiſſon que nous appellons *Vive*, je me ſuis contenté de rapporter quelques-uns des noms qu'on lui donne, choiſiſſant ceux qui m'ont paru le plus en uſage; de ce nombre eſt l'Araignée. A cette occaſion, il eſt bon de prévenir qu'on donne auſſi le nom d'Araignée de Mer, à un Crabe qui a de très-longues pattes, dont je parlerai en ſon lieu. J'ai dit que je ſoupçonnois qu'on avoit en quelques endroits donné le nom d'Araignée à la Vive, à cauſe que les piquûres qu'elle occaſionne, cauſent des vives douleurs qu'on a comparé aux morſures des Araignées, que quelques-uns ont cru vénimeuſes. Geſner s'eſt beaucoup étendu ſur les fâcheux accidents qui réſultent quelquefois des piquûres des aiguillons des Vives, & ſur les remédes propres à en calmer les douleurs. Il m'a paru ſuperflu de m'étendre ſur ces recettes, dont je n'ai pas pu conſtater l'efficacité par mes propres expériences: je me contente d'inviter à conſulter ce qu'Aſcanius & Belon ont dit à ce ſujet. Mais ayant eu occaſion de m'aſſurer que le lait de pavot, l'opium, & même l'eau de Luce, calment les douleurs occaſionnées par la piquûre des Abeilles & des Guêpes, on pourroit éprouver ſi les mêmes calmants n'opéreroient pas le même effet pour les piquûres des Vives.

M. le Préſident de Borda, qui ſe fait un plaiſir de venir ſouvent à mon ſecours, m'écrit qu'il n'a pas été à portée de bien connoître le Maigre dont j'ai parlé, ſixiéme Section, page 137, mais bien un poiſſon qu'il nomme Borrugue. J'ai parlé dans cette Section du Borruga que je ſoupçonne être un Umbrine: je ne ſais ſi c'eſt le Borrugue que M. le Préſident de Borda connoît fort bien.

M. le Préſident de Borda me marque encore, à l'occaſion du Mulet, ou Meuille, dont j'ai parlé page 143, qu'on en prend beaucoup dans les Riviéres qui ſe jettent à la Mer, particuliérement dans l'Adour; qu'on y en voit toute l'année, mais principalement l'été, & au commencement de l'automne. Et quoique nous nous ſoyons aſſez étendus ſur la pêche de ce poiſſon, on peut ajouter que dans l'Adour, lorſque les poiſſons retournent à la Mer, on établit dans le lit de la Riviére de grandes naſſes, dont l'entrée eſt tournée vers le haut de la Riviére; quand un homme chargé de faire le guet, s'apperçoit qu'il s'y en eſt raſſemblé un nombre, il abaiſſe une vanne qui les empêche d'en ſortir.

Les Pêcheurs de Cap Breton, aulieu de la naſſe dont nous venons de parler, tendent un fort verveux à l'embouchure d'un ruiſſeau. Une partie des Mulets entre dedans

dans, & ſont pris; l'autre, effarouchée par le verveux, remonte vers la ſource, mais on les arrête par un filet qui traverſe le Ruiſſeau : les poiſſons font tous leurs efforts pour franchir cette barriére, ou en paſſant par-deſſous la ralingue du filet, ou en ſautant par-deſſus ; les Pêcheurs employent différents moyens pour en prendre le plus qu'il leur eſt poſſible ; quand l'eau eſt baſſe, ils en prennent beaucoup, en les dardant avec des fouannes, ce qu'ils font avec beaucoup d'adreſſe.

Il eſt bon d'ajouter à ce que j'ai dit page 145, ſur la pêcherie nommée *Sautade*, qu'on voit repréſentée *Sect. VI, Pl. V, fig.* 2, que quelquefois on tend les filets ſédentaires ſur des piquets, & qu'alors la corde qui forme le dehors de l'enceinte, doit être plus élevée que celle de l'intérieur, afin de mieux arrêter le poiſſon qui s'élance pour s'échapper.

Au bas de cette même planche, *fig.* 3, on voit la pêche, avec une petite ſaine qu'on nomme *Mulier*. Il eſt bon d'être prévenu que quelquefois ces filets ſont tremaillés ; on peut conſulter, premiére Partie, deuxiéme Section, les Planches 25, 26, 31, 32, 33 & 34.

J'ai parlé du Bar à la page 141 ; j'ai dit qu'il étoit un des meilleurs poiſſons de la famille des Muges. Suivant Belon & Geſner, on le nomme en Latin *Lupus Marinus*, ce qui a peut-être engagé à le nommer à Marſeille *Louvazzo*, en Corſe *Luazzo*, *Verolo* à Veniſe, *Spinola* à Rome, à Bengale *Robelle*.

Dampierre dit qu'il y en a beaucoup à l'Iſle de Timor. Comme dans ce genre il y a beaucoup de variétés, il en a réſulté qu'on a affecté quelques-uns de ces noms à certaines variétés. On dit que ce poiſſon a l'ouie très-fine, & que le moindre bruit l'effarouche. Néanmoins Ariſtote dit qu'on en prend avec le harpon, lorſqu'ils ſont endormis ; ils ſont très-ſenſibles au froid ; les grands hivers leur font perdre la vue, & même beaucoup périſſent.

On prétend qu'ils frayent deux fois l'année, & qu'ils dépoſent leurs œufs à l'embouchure des Riviéres. On en trouve peu dans la rade de Breſt, mais beaucoup à la côte de Saint-Mathieu, ainſi qu'à l'Iſle des Saints & à Granville. M. Deshayes m'a écrit qu'on y en prenoit toute l'année, mais plus abondamment en Avril & en Mai.

Je dois avertir, qu'en parlant à la page 142, d'un bon poiſſon qu'on pêche auprès de Bayonne, je l'ai nommé *Thyourre*. M. le Préſident de Borda me marque qu'on écrit *Thyourc*.

Je ne ſais par quel accident on a oublié d'imprimer une feuille à cette Section à l'endroit où je parle des Muges. Je vais réparer cet oubli. Nous avons dit que les poiſſons du genre des Muges ſaiſoient un bon manger lorſqu'ils étoient frais, & quand ils avoient été pêchés ſur un bon fond. Cette raiſon a engagé à employer différents moyens pour les conſerver ; on en ſale, comme on fait les Saumons : on voit à la Planche V comment on les fume, & comment on les boucane au Bréſil ; mais la meilleure préparation qu'on peut leur donner, eſt de les mariner. Pour cela, quand on les a vuidés, & qu'on a ôté le ſang le plus qu'il eſt poſſible, on leur retranche la tête, & on les fait bouillir pendant trois quarts-d'heure dans de l'eau, avec plus ou moins de ſel & d'épices, ſuivant le temps qu'on ſe propoſe de les conſerver. Après les avoir tiré de l'eau, on enléve la groſſe aréte, & on les étend ſur des claies pour les laiſſer s'égoutter & ſe réfroidir. Enfin, on les arrange dans des pots de grès avec de bonne huile, qui doit être en aſſez grande quantité pour couvrir le poiſſon ; au moyen de cette préparation, ils ſe conſervent preſque auſſi bien que s'ils étoient ſalés, & ils ſont bien meilleurs. On mange les œufs frais, mais le plus ſouvent on en fait de la Poutargue, comme nous l'avons expliqué à la page 145. Les poiſſons dont on a retiré les œufs ſe vendent auſſi bien que les autres. Comme dans le corps les œufs ſont partagés en deux lobes, les morceaux de Poutargue ſont auſſi en deux parties, qu'on nomme *Pendants* : ceux qui ſont bien préparés, doivent être à l'extérieur d'un brun rougeâtre, qui à l'intérieur tire à l'orangé.

Les Muges qu'on prend au Martigues ſont eſtimés, ainſi que la Poutargue qu'on y fait en aſſez grande quantité, puiſqu'on y en prépare tous les ans environ trente quintaux. On fait encore de la Poutargue avec les œufs de pluſieurs autres poiſſons ; mais on donne la préférence à celle des Mulets.

J'ai parlé aſſez amplement des Bourdigues à la ſeconde Section de la premiére Partie, page 57 & ſuivantes, & encore à la page 63, où il s'agit de celle qu'on appelle au Martigues, Bourdigue du Roi. Mais comme on prend dans ces pêcheries pluſieurs eſpéces de poiſſons, dont nous avons parlé dans les Sections précédentes, j'ai jugé convenable d'y revenir, pour rapporter quelques circonſtances qui m'ont échappées aux endroits cités. On ſe rappellera que dans certaines occaſions, pour engager les poiſſons à entrer dans les Bourdigues, on tend au-devant un grand filet, nommé *Caponniére*, dont les mailles ont quatre à cinq pouces d'ouverture, & qui forme du côté de l'étang un grand entonnoir ; mais quand le canal, qui communique de l'étang à la

Mer, eſt fort large, on établit à côté les unes des autres, pluſieurs bourdigues qui empêchent les poiſſons de s'échapper, en paſſant entre la bourdigue & la terre.

On ſe rappellera encore que nous avons dit aux endroits cités, qu'on diſtingue ces pêcheries en bourdigues d'été & bourdigues d'hiver; à celles d'été, les cannes ſont plus écartées les unes des autres qu'à celles d'hiver; car l'été on ne prend guère que des gros Muges, qu'on nomme à Poutargue, parce qu'ils ont le corps rempli d'œufs, & que cette pêche dure depuis le mois de Juin juſqu'au mois d'Août; au lieu que vers le mois de Septembre, ſaiſon où l'on tend les bourdigues d'hiver, les fraîcheurs engagent les poiſſons de paſſer à la Mer; & dans ce nombre, il y en a de différentes groſſeurs. Ces bourdigues d'hiver reſtent tendues juſqu'au mois de Mars, qui eſt le temps de la déclôture des bourdigues.

Il ſuit delà, qu'on prend des poiſſons dans les bourdigues preſque tous les mois de l'année; mais chaque eſpéce a ſa ſaiſon d'entrée & celle de ſortie. Depuis le mois de Juin juſqu'au mois d'Août, on ne prend preſque que des gros Muges à Poutargue, au commencement de Septembre, on prend des Sarguets, des Aurades, des Loups: enſuite paroiſſent les poiſſons qu'on nomme d'hiver; ſavoir, de petites Aurades, des Muges de toutes les eſpéces, des Anguilles en grand nombre, des Rougets, des Soles, des Turbots, des Aloſes, quantité de Sardines, des Melettes, & beaucoup de petits poiſſons qu'on nomme *Meſlis* ou *Blanchailles*.

J'ai encore parlé au commencement de cette Section page 147, du Muge volant, qu'on appelle en quelques endroits Milan de Mer ou Faucon, en Provence Béluga, en Languedoc *Lucerna*, &c. Mais comme il y a beaucoup d'eſpéces de poiſſons volants, & qu'il m'eſt parvenu depuis l'impreſſion de cet Article, un de ces poiſſons frais & bien conditionné, j'ai cru le devoir faire graver dans ſa grandeur naturelle, d'autant que c'eſt de tous les poiſſons volants, celui qui m'a paru avoir le plus de rapport au Muge.

Sa gueule *A*, *Pl. VI*, *fig.* 3, eſt petite, & parfaitement ronde, ſes yeux *C* ſont grands, ſa tête aſſez groſſe, comprimée ſur les côtés; les écailles ſont de différentes couleurs, mais le rouge domine. Il a ſur le dos, du côté de la tête, un petit aileron caché par les ailes; du côté de la queue, il y a un autre aileron *K*, plus long que l'autre; & ſous le ventre, un aileron *L*, qui a moins d'étendue que celui *K*: l'aileron de la queue *B* eſt très-fourchu, mais inégalement; la portion *E*, *G*, qui eſt la continuation du ventre, eſt plus longue que la portion *E*, *F*, qui eſt la continuation du dos.

Les nageoires *D*, *D*, de derriére les ouies, ſont, comme à tous les poiſſons volants, très-grandes, parce qu'elles lui ſervent d'ailes. Il a de plus ſous le ventre de chaque côté, une nageoire aſſez grande *H*, *I*, la peau ou les écailles ſont rudes au toucher.

Les uns diſent que ſa chair eſt fort agréable à manger, & d'autres la diſent médiocre; ce qui peut dépendre ou de ſa nature, ou de ce qu'il y a effectivement pluſieurs eſpéces de poiſſons volants.

On aura, je crois, une juſte idée des poiſſons volants, ſi l'on joint à ce que nous venons de dire, ce qu'on trouve aux endroits que nous avons indiqués.

Additions à la Section VII.

APRÈS avoir parlé au commencement de la ſeptiéme Section des Maquereaux de différentes eſpéces, je dis quelque choſe à la page 188 d'un poiſſon qui a quelques rapports éloignés avec les Maquereaux, & qu'on nomme, pour cette raiſon, *Maquereau bâtard*. Une perſonne qui a demeuré pluſieurs années à Péterſbourg, m'a dit qu'on prenoit abondamment dans la Neva, principalement en Avril, Mai & Juin, un poiſſon nommé *Ségui*, qui reſſemble au Maquereau par la couleur de ſa peau, par ſa chair qui eſt ferme, blanche & de bon goût. Les gros ont 15 pouces de longueur; ils ſont, proportionnellement à leur taille, plus larges que les Maquereaux; ce qui engage à les comparer à la Brême. J'inclinerois, d'après cette courte Deſcription, à penſer que le Ségui de la Neva a beaucoup de rapport avec le Maquereau bâtard, qu'on nomme en pluſieurs endroits *Carangue*. On pêche aux Antilles, un poiſſon qu'on nomme Carangue, & qu'on dit être très-bon; je ne ſais ſi c'eſt le même que celui dont j'ai parlé page 188, & qui eſt gravé ſur la planche premiére, figure 2.

J'ai donné à la page 209, des remarques abregées ſur les poiſſons de la famille des Thons, & entr'autres ſur la Palamide ou Pélamide de Languedoc, qui eſt la Liche de Provence; mais j'ai fait l'aveu en cet endroit, que ce que je rapportois n'étoit que d'après les Auteurs. Je crois donc devoir mettre ici une note que j'ai reçue de M. Gautier de Toulon, qui joint des connoiſſances d'Hiſtoire Naturelle à beaucoup d'autres en différents genres. On m'apporta, dit-il, il y a quelques jours, une

Liche qui avoit été priſe dans une madrague ; elle peſoit quarante-deux livres, ſa largeur en *E*, *F*, *Pl. VI*, *fig.* 4, faiſoit le quart de ſa longueur totale *A*, *B*, ſa gueule *A*, eſt grande, les machoires ſont garnies d'aſpérités, les yeux *C* ſont grands, la prunelle noire, l'iris eſt jaune ; il y a en *G* un rang d'épines qui ne ſont liées par aucune membrane : derriére chaque ouie eſt une nageoire *N*, & deux autres ſous la gorge en *O* ; ſur le milieu du dos on voit un petit aileron *H*, & un autre à-peu-près pareil en *K* : depuis ces ailerons juſqu'au commencement de l'articulation de l'aileron de la queue, regne la rangée de petits ailerons détachés les uns des autres, ou pinnes, *L* qui ſont le caractére des poiſſons de cette famille ; & une pareille rangée *M* ſous le ventre, depuis l'aileron *K* juſqu'à la queue *B*, dont l'aileron eſt fourchu.

La chair de ce poiſſon eſt plus délicate que celle des Thons, il n'a point d'écailles : ſa peau douce au toucher l'a peut-être fait nommer *Lyſſa* ou la *Lyſſe*. Le dos eſt d'un gris brun, cette couleur s'éclaircit ſur les côtés ; le deſſous du ventre eſt blanc ; les lignes latérales ſont d'un brun très-foncé.

Additions, à ce que j'ai dit, ſur les petits Bateaux qu'on nomme Barges à l'entrée de la Loire, & ſur les travaux de ceux qui s'en ſervent pour la pêche.

J'Ai dit, premiére Partie, premiére Section, page 42, que les pêcheurs de l'entrée de la Loire font des pêches aſſez conſidérables avec des petits bateaux à fonds plat & qui portent un mât & une voile ; en outre j'ai eu pluſieurs fois occaſion de parler de l'uſage qu'on fait de ces petits bateaux qu'on nomme *Barges* ; je me ſuis ſur-tout fort étendu dans la ſeconde Partie, Section III, page 376, ſur ce que pratiquent les pêcheurs de Piriac pour prendre des Harengs. Quoique l'on trouve à cet endroit des choſes intéreſſantes ſur cette pêche, je crois qu'il ne ſera pas ſuperflu de rapporter ici ce que M. Desforges-Maillard, qui a long-temps habité le Croiſic, m'a écrit ſur la façon de vivre, & de pêcher des habitants de l'iſle de Trentemoux.

L'iſle de Trentemoux eſt ſituée ſur les bords de la Loire oppoſés au Port de Nantes, à la diſtance d'environ une lieue : les habitants de cette iſle n'ont aucune autre occupation que la pêche qu'ils pratiquent depuis leur plus tendre jeuneſſe juſqu'à ce qu'ils meurent ; ils ſont preſque continuellement ſur l'eau, le ſoin de leur maiſon eſt entiérement abandonné à leurs femmes ; ils ne les habitent que certains jours de ſolemnité, ou lorſqu'ils ſont retablir leurs filets, ou quand le dérangement de leur ſanté les force de prendre quelque repos ; mais c'eſt fort rarement.

Ce que j'ai à dire des Bargers, me fournira l'occaſion d'ajouter quelque choſe à ce que j'ai dit de la pêche de pluſieurs poiſſons dont jai parlé dans les Sections précédentes ; ce qui m'a engagé à placer cet article à la fin des additions ; mais je rendrai ces digreſſions les plus abrégées qu'il me ſera poſſible.

On nomme les habitants de l'Iſle de Trentemoux *Bargers*, nom qui dérive de celui des petits bateaux qui leur ſervent à la pêche, & qui font la plus grande partie de l'année leur demeure : ces ſortes de bateaux faits en gondoles comme les Pirogues du Canada, ont de 15 à 20 pieds de longueur ſur ſix pieds de largeur ; ils n'ont qu'un mât très-penché vers l'arriere ce qui joint à leur conſtruction les rend favorables pour la marche ; il n'y a jamais que trois hommes pour conduire ces barges à la voile : un ſeul eſt au gouvernail, dans les calmes deux hommes rament pendant que l'autre aſſis à l'arriére ſur un petit eſcabeau dirige la route avec un aviron, & contribue à la marche, de concert avec les deux rameurs. Pour peu qu'on ait navigué, on connoît la force & l'influence de la rame, qui dans les petits bateaux en tenant lieu du gouvernail, ajoute aux efforts des rameurs. Il eſt étonnant que dans ces petites nacelles qui n'ont point de quille, & qu'on croiroit devoir être renverſées par le vent le plus foible, ces hommes de mer traverſent une étendue de chemin conſidérable, puiſqu'on les voit ſouvent aller de Belle-Iſle à la Rochelle, ou à Bordeaux ; il faut avouer auſſi que ces malheureux trouvent fréquemment leur tombeau dans les flots qu'ils affrontent, ſans que leur exemple détermine les autres à prendre un autre genre de vie : ces foibles bateaux ſont leur aſyle, & cette quantité d'hommes laborieux ne connoiſſent d'autres délices que ceux que leur offrent ces légers eſquifs, où ils entrent en naiſſant, & qu'ils ne quittent qu'avec le jour.

Aux approches du printemps, ils ſont occupés ſur la Loire à la pêche des Saumons, des Aloſes, des Barbottes, des Brêmes, des Carpes, des Lamproyes, &

généralement de tous les poiſſons de riviére d'une certaine groſſeur qu'ils prennent au filet : le jour & la nuit aſſidus à leurs travaux, ils ne ſe repoſent que dans les intervalles néceſſaires, pour donner le temps au poiſſon de donner dans le filet. Quand ils en ont une certaine quantité ils ſe rendent au port de Nantes, où jamais ils ne paſſent un jour dans l'oiſiveté : leur poiſſon vendu, auſſi-tôt ils retournent au travail.

Lorſque l'été approche & que les coups de vent du printemps ſont paſſés, comme un eſſaim d'abeilles, ils partent en flotte, & ſe rendent ſur les côtes de Bretagne qu'ils fourniſſent du poiſſon de leur pêche. Les proviſions qu'ils font pour leur campagne ne ſont pas conſidérables ; trois paillaſſes, autant de couvertures de laine, un rechange de vêtements, trois chemiſes, autant de paires de bas de laine brune, deux bonnets de laine blanche & quelques autres petits vêtements, un chaudron de cuivre, une bouteille de terre griſe contenant environ quatre pots, un petit barril à l'eau, voila leur emmenagement, auquel ils ajoutent les différents filets dont ils ont beſoin pour leur pêche.

Arrivés aux côtes avec leurs petites proviſions, ils tendent leurs filets dans les lieux qu'ils connoiſſent, quelquefois à une ou deux lieues de terre, où ils prennent des reconnoiſſements pour les retrouver, & attachent à chaque bout des gros morceaux de bois pour les appercevoir de plus loin & les reconnoître pendant que les filets ſont tendus ce qui dure ordinairement 24 heures. Quand les Bargers ont tendu leurs filets, ils regagnent la côte & s'y tiennent à l'abri des vents : ils font dans leur barge une tente avec leur mât & leur voile, ſous laquelle ils apprêtent leur repas, mangent ſobrement, boivent de même. Si deux ou trois Bargers ſe trouvent au même endroit, ils ſe viſitent, jouent aux cartes ſans intérêt, & ſe procurent les agréments de la ſociété, par des amuſements qui n'ont pas les ſuites ordinaires de la débauche, qu'ils évitent. Lorſque le coucher du ſoleil les avertit de ſe repoſer, chacun ſe retire dans ſa barge, ils ſe couchent ſur leur paillaſſe & s'endorment.

Le lever de cet aſtre bienfaiſant vient rouvrir leurs paupiéres : leur toilette n'eſt pas longue, un peu d'eau de la Mer lave leur viſage & leurs mains, voila leurs parfums ; le ſoleil & la marée qu'ils obſervent ſont leur horloge ; ils levent l'ancre, mettent à la voile, ou rament quand le calme les y contraint ; ils partent, arrivent à leurs filets, les retirent de l'eau, & en tendent d'autres dans un lieu voiſin. Lorſque la pêche eſt trop abondante pour être vendue avec avantage dans les petites villes qui bordent les côtes, la pêche de pluſieurs Bargers ſe raſſemble dans une ſeule barge qui ſe détache pour ſe rendre à Nantes ou dans quelque ville un peu conſidérable, pour y vendre tous les poiſſons qu'on lui a confiés ; le produit de cette vente eſt remis avec la plus grande exactitude à celui à qui il doit appartenir ; & jamais on ne les a vû ſe reprocher un manquement de bonne foi dans ces opérations ; avec le reſte de leur pêche qu'ils eſtiment ſuffiſant pour les petites Villes voiſines des côtes qu'ils habitent, les Bargers rentrent au port ; s'ils y viennent à la voile, ils lavent leur poiſſon, lui donnent un air de propreté ; s'ils ſont forcés de venir à la rame, ils jettent l'ancre à l'entrée du port, y arrangent leurs filets & leur poiſſon ce qu'ils auroient fait à la voile, & tout étant en ordre, ils arrivent & vendent eux-mêmes leurs poiſſons.

Leur vente faite, ils achetent du pain, & du vin, s'en retournent dans les petites bayes, anſes, ou ouvertures de rochers, où ils ont paſſé la nuit précédente, à moins que la violence des vents ne les retienne au port ; mais ils ne quittent pas pour cela leurs barges, ils ne vont point au cabaret, auſſi peu attentifs à tous les événements des Villes, ils reſtent dans leurs barges qu'ils ne quittent que pour mettre leurs filets au ſec & pour les racomoder ; aucuns autres qu'eux n'y mettent la main, ils vivent dans les ports comme aux bords des côtes, il font leur cuiſine à bord de leurs barges & ne connoiſſent point d'autre plaiſir.

Les Bargers ne vivent que de poiſſon toujours bouilli, & cuit à l'eau de la mer, on ne pourroit point s'imaginer que ce ſeul apprêt puiſſe procurer un bon manger ; cependant il eſt vrai qu'il eſt excellent. Ils font d'abord cuire leur poiſſon avec l'eau de la Mer : quand il eſt ſuffiſamment cuit, ils le retirent du chaudron, l'égouttent dans un panier, jettent l'eau, & font fondre dans le même chaudron un morceau de beurre avec un peu de vin & quelques oignons ; ils font ainſi une ſauce excellente, où ils mettent le poiſſon dont chacun prend ſon morceau avec ſon couteau & le mange avec du pain. Leur feu ſe fait au milieu de la barge ſur une large pierre ; la cuiſine finie, ils jettent le charbon à la Mer, de crainte d'accident, & ſont obligés de battre le briquet à chaque fois. Ils obſervent tous les jours le même genre de vie, & ont les mêmes occupations. Les poiſſons qu'ils prennent aux côtes de la Bretagne ſont le Merlu, le Lieu, le Merlan, le Grondin gris, le Grondin rouge, le Rouget, le Turbot, les Poules de Mer ou les Dorées, les Rayes, les Soles, les Plies de toutes les groſſeurs, à quoi il faut ajouter des Cruſtacées, Langouſtes, Homars, Crabes, &c.

Les

Les Bargers font ſécher au ſoleil les Chiens de Mer, les Rouſſettes, une ſorte de Raye qu'ils nomment *Ange*, & les Torpilles, qu'ils appellent auſſi *Tremble*, à cauſe de la commotion électrique qu'elles occaſionnent quand on les touche. Ces Poiſſons peu eſtimés ſont par eux ſéchés, conſervés & envoyés ou apportés dans leurs ménages pour nourrir leur famille pendant leur abſence. La pêche des poiſſons que j'ai nommés dure juſqu'au commencement d'Octobre; pendant tout cet intervalle ils ne viennent que très-peu à la maiſon pour y faire racomoder leurs vêtements; ceux qui viennent à Nantes en apportent de nouveaux à leur retour, & donnent à leurs camarades des nouvelles de leur famille. Il eſt incroyable combien les Bargers connoiſſent le temps, & prévoyent les coups de vent qu'on éprouve aux bords de la Mer, même pendant l'été. J'ai déja dit qu'ils ſont toujours près des côtes; la veille d'une tempête dont aucune apparence ne ſe manifeſte, on les voit tous aborder au port; le coucher du ſoleil, la couleur des nuages, & l'agitation des flots qu'ils ſentent ſe ſoulever ſont autant de pronoſtics qui dirigent leurs actions.

Les premiers jours d'Octobre, ils ſe préparent à une nouvelle pêche pour laquelle ils ont eu ſoin d'arranger de nouveaux filets; cette pêche eſt celle du Hareng, elle eſt très-abondante aux côtes du Poulinguen & aux environs du port du Croiſic à cauſe des grandes bayes & anſes ſans rochers qui regnent le long de ces côtes. Le Hareng n'aime pas les rochers, & ne ſe prend que ſur des fonds unis & des terreins ſablonneux. Ce poiſſon arrive en troupe à la fin de l'Automne ou au commencement de l'Hiver; ſon ſéjour aux côtes de Brétagne ne dure qu'environ trois mois, cette pêche eſt d'un très-grand produit; car les Bargers en trouvent facilement la defaite dans les petites Villes, parce qu'on les y ſale pour les conſerver, ou bien on les y fume pour le Carême, quelquefois même on les confit avec du Vinaigre, & c'eſt un bon manger.

La pêche du Hareng étant finie vers la mi-Janvier, ils profitent d'un beau jour pour revenir dans leurs maiſons où ils ſont ſouvent obligés d'entrer par la fenêtre du grénier; car cette petite peuplade ſuit dans ſes habitations l'élévation des eaux de la Loire qui les délogent ſouvent; au reſte leurs maiſons ſont propres, ils ont des jardins qu'ils enſemencent de legumes & de lin, c'eſt l'ouvrage des femmes. Enfin par leurs travaux aſſidus & leur induſtrie, les habitants de Trentemoux vivent dans une abondance proportionnée à leurs beſoins qu'ils ſavent meſurer à leur état.

Leur retour à leurs ménages ne les rend ni moins actifs, ni moins laborieux; ils y font de nouveaux filets pour la prochaine campagne, & ſont ſans ceſſe occupés à la pêche des poiſſons que fournit la Loire en attendant l'arrivée des Saumons.

La pêche que font les Bargers, ne les oblige à d'autres frais, qu'à ceux des filets & de leur entretien; eux ſeuls les font, les raccommodent, & en évitant l'oiſiveté & ſes ſuites, ils gagnent ce que la pareſſe donne à des étrangers, qui malgré leur ſalaire, n'y apporteroient pas les mêmes ſoins. Quand les filets ſont uſés, ils les roulent, les lient avec des ficelles, & en font des cordages d'une force ſuffiſante pour les tenir à l'ancre. L'économie, la ſobriété & ce travail des Bargers, les rend très à l'aiſe; ils ſont pour la plupart riches. M. Desforges-Maillard dit, qu'il en connoît qui ont des fonds de terre aſſez conſidérables, & qui pour cela ne quittent pas l'état où ils ſont nés. Ils ne vivent, comme je l'ai dit, que de poiſſons; mais avant que d'en vendre, ils commencent par mettre à part leur proviſion, dont jamais ils ne conſentent à ſe défaire; je leur ai, dit M. Desforges, ſouvent offert un prix plus fort, pour avoir au beſoin le plat qu'ils ſe réſervoient; ils euſſent pu avoir de la viande; ils n'ont jamais voulu y conſentir; ils ne changent point de régime; ils préférent à la viande, au défaut de poiſſon, les coquillages dont ils vont dépouiller les rochers. Cette maniére de vivre eſt donc bien ſaine, à en juger par leur embonpoint, & la vieilleſſe où on les voit arriver: ils ne connoiſſent pas les productions de l'Inde, qui ruinent la ſanté des habitants des Villes, & ſont bien plus robuſtes & plus ſains que les gourmands, dont les mets recherchés épuiſent les goûts & l'eſtomac.

L'habitude, le régime de vie des Bargers les rend inſenſibles au chaud & au froid; toujours vêtus d'habillements faits de laine, ils ne marquent point les ſaiſons par la différence de leurs vêtements; l'été, expoſés à toute l'ardeur du ſoleil, ils ont le teint brûlé comme les mains, ſans chercher à ſe garantir. L'hiver, ils ſupportent les rigueurs du froid ſans quitter leurs barges, & n'y font point d'autre feu que celui qui eſt néceſſaire pour cuire leur manger; ils ſe garantiſſent de la pluie, en formant une tente avec leur voile: ſi la pluie les ſurprend en Mer, auſſi-tôt qu'ils ſont arrivés au Port, ils changent de vêtements; & dès que le ſoleil paroît, ils y expoſent leurs hardes pour les faire ſécher.

Il eſt peu commun de trouver une peuplade d'hommes auſſi ſages & auſſi laborieux. Je ne finirai pas ſans parler de leurs

amuſements ; les ſoirs, quand ils ſe trouvent pluſieurs, ils ſe raſſemblent, & danſent entr'eux ſans mélange d'autre ſexe ; leur danſe approche de celle des Sauvages. Les airs qu'ils chantent ſont originaux ; mais les figures ſont encore plus ſinguliéres ; tantôt ils vont ſur un pied, tantôt une main à terre, tantôt les deux, & toujours en cadence. Enfin, cent poſtures comiques rendent ces divertiſſements curieux ; les Bargers ſont gens très-sûrs & de très-bonne foi ; on peut les charger de toutes les commiſſions les plus intéreſſantes ; ils s'en acquittent avec autant d'intelligence que de fidélité ; ils ne s'allient qu'entr'eux ; leur ſageſſe & leur frugalité procure une fécondité étonnante ; & l'Iſle qu'ils habitent eſt très-peuplée. Il ſeroit à ſouhaiter que ces Pêcheurs, en s'établiſſant en d'autres lieux, puſſent y inſpirer leur amour pour le travail & la décence de leurs mœurs.

Additions à la Section VII.

J'ai fait graver un Taffard ou Tazard, Planche VII de la Section VII, & j'ai dit quelque choſe de ce poiſſon à la page 206 de cette Section. Dans le temps de l'impreſſion de cette Section, je n'ai pas pu trouver dans mes Mémoires ce qu'on m'avoit écrit au ſujet de ce poiſſon, en m'envoyant la figure que j'ai fait graver : ayant depuis retrouvé ce Mémoire, qui regarde un bon poiſſon dont on fait un commerce aſſez conſidérable en Afrique, je crois devoir le faire imprimer ici par addition.

Entre les pêches que l'on fait en Barbarie, aux côtes de la Mer Océane dans le Royaume de Maroc une des principales eſt celle des Tazards ; elle ſe fait principalement par les Mores naturels du pays. Une partie du poiſſon provenant de cette pêche ſe tranſporte dans les montagnes, & l'autre eſt enlevée en temps de paix par les Européens qui y vont faire la pêche, ou plutôt l'achat du poiſſon.

Les principales pêcheries des Tazards ſont à Sainte-Croix de Barbarie & à Tamara, qui n'en eſt éloigné que de trois lieues ; elles ſe font dans la petite Baie, qui eſt à cette côte.

Les François y ont quelques Négociants, parce qu'outre les cargaiſons des Tazards que l'on y peut faire, on y charge d'ailleurs, des cuirs, des Maroquins de toutes eſpéces, de la cire, des gommes & réſines, qui entrent dans la compoſition des vernis, du miel, de l'huile, des amandes, des dattes & autres eſpéces de fruits du crû du pays.

Les Tazards, comme on l'a déja remarqué, ſont du genre des Thons ; ce poiſſon a les ailerons, les nageoires, & toutes les autres parties extérieures, qui lui reſſemblent tellement, que pluſieurs ont cru devoir le regarder comme une variété du Thon ; ſa tête eſt plus longue, & ſes machoires ſont garnies de petites dents très-fines & fort pointues ; il eſt auſſi plus alongé que le Thon : le goût en eſt différent, & lorſqu'il eſt ſalé, ne fut-ce que du ſoir au lendemain, le manger en eſt excellent, parce que le ſel raffermit les chairs du Tazard, qui ſont ordinairement fort molles. Quand elles ſont fraîches, elles ſont plus blanches que la chair du Thon ; mais elles deviennent par la ſuite d'une couleur rouge, comme celle du Saumon d'Irlande ou de Hambourg. Les plus petits Tazards que l'on pêche peſent cinq à ſix livres, & les plus forts quinze à vingt livres.

La traite de cette ſorte de ſaline qui ſe met en grenier, comme la Morue de Terre-Neuve, ſe fait aux Iſles de Canarie & des Açores ; il n'en entre guère en Europe ; la conſommation n'y eſt pas d'uſage.

La pêche commence à la fin de Juin, & dure juſqu'en Septembre. On fait cette pêche *Pl. VII, fig.* 3, à la ſaine ; pour cet effet, les Pêcheurs portent au large leur téſure ; & après qu'ils ont enveloppé l'eſpace qu'ils veulent enclorre, les petits bateaux qui ont, comme on dit, les fonds plats & larges, rapportent à terre les bouts de la ſaine, ſur leſquels les Pêcheurs qui ſont à la côte halent.

Il y a dans ces ſortes de bateaux trois ou quatre Rameurs, & à l'arriere un Pêcheur qui jette la ſaine à la Mer.

Les Tazards ſe prennent comme les Thons & les Maquereaux, à fleur d'eau. On a obſervé que la côte y eſt ſi poiſſonneuſe, que la pêche y eſt toujours abondante, & elle le deviendroit encore plus, s'il s'y rendoit un plus grand nombre de Navires pour y prendre leur cargaiſon ; car comme les Tazards ſont des poiſſons de paſſage, il n'y a pas lieu de craindre que la pêche que l'on fait à la côte, en détruiſe l'eſpéce.

Les bâtiments qui y vont charger du Tazard, ne ſe muniſſent pour cette pêche que du ſel dont ils ont beſoin pour la préparation du poiſſon qu'ils pêchent ou qu'ils achétent. Quelquefois ils en prennent aux côtes d'Eſpagne ; car les ſels d'Afrique ne paroiſſent point avoir tant de qualité que ceux d'Europe. Quand les bâtiments ſont arrivés à la côte, celui qui eſt chargé de leur procurer la cargaiſon, en obtient

la permiſſion du Gouverneur ou Alcayde, & c'eſt à ce Commandant ſeul qu'ils ont à faire; c'eſt lui qui donne ordre aux Pêcheurs de porter à bord les poiſſons qu'ils pêchent, & c'eſt à lui qu'ils s'adreſſent pour être payés de leur peine.

Il faut ſouvent peu de jours pour faire la cargaiſon d'un bâtiment de ſoixante à quatre-vingts tonneaux; quand les petites chaloupes ont apporté à bord le poiſſon de la pêche, le Maître ou le Capitaine donne au Patron Pêcheur, une note de ce qu'il lui a livré, que celui-ci remet à l'Alcayde. La livraiſon du poiſſon ſe fait au cent; ceux qui péſent dix à douze livres, ſont marchands, quand ils péſent moins, on en donne à proportion, deux pour un, ou trois pour deux.

Les équipages des bâtiments qui ſont en chargement préparent & ſalent eux-mêmes leur poiſſon; s'ils ſont peu de monde, & que la pêche ſoit abondante, ils prennent des Mores à la journée; ceux-ci ne font qu'ouvrir le poiſſon, & en tirer les iſſues; ce ſont les équipages qui le ſalent en grenier, comme nous l'avons dit en parlant de la pêche de la Morue à Terre-Neuve, & du Maquereau à l'Iſle de Bas.

On ouvre le poiſſon de la tête à la queue en deux, comme ſont préparées les Morues ſéches du Nord; l'arête reſte entiere: quand il eſt ainſi ouvert, on le lave dans l'eau de la Mer, & pour cela on accroche pluſieurs poiſſons enſemble, plus ou moins, ſuivant leur grandeur; quand ils ſont bien lavés, on les met égoutter ſur une table ou un panneau d'écoutille: il ne faut que peu de minutes pour les égoutter: on le jette enſuite dans le fonds de cale, où on les empile en grenier en les couvrant de ſel; plus ils ſont frais pêchés, & meilleure eſt la marchandiſe.

Ce commerce eſt aſſez lucratif, parce qu'il faut peu d'avances pour en faire une cargaiſon, & les retours étoient autrefois bien plus avantageux, lorſque le commerce des Indes étoit permis aux Habitants des Canaries & des Açores.

Les Mores pêchent auſſi à la ligne une eſpéce de poiſſon que l'on nomme des grands Anchois; ils ſont de la longueur d'environ quinze à vingt pouces. Les Européens les mépriſent, parce qu'ils jauniſſent facilement & ranciſſent en peu de temps, à cauſe de la quantité d'huile dont ils ſont remplis. Les Mores qui les ſalent, coupent les chairs par pluſieurs taillades, ſans en couper l'arête; ils portent cette eſpéce de ſaline dans les montagnes.

Les François qui vont faire la pêche du Tazard, ſont la plupart des Provençaux, ou des François établis à Cadix, qui y frettent de petits bâtiments, pour aller faire la traite aux côtes de Fez & de Maroc: il y va auſſi quelques Anglois qui y font le même commerce.

Ce ſont auſſi de petits navires qui font cette traite, toujours pour la même deſtination; quelquefois au défaut d'autre cargaiſon, on charge du Tazard quand on ſe trouve dans la ſaiſon de la pêche.

Quelques Habitants des Canaries y envoyent auſſi, mais ne touchent point à Sainte-Croix, ni à Tamara, ils vont vis-à-vis de Maſagan & au Sud de Sainte-Croix à Rio de Loro; les Habitants Négres y ſont ſauvages, & n'y ſont vêtus que de peaux; on y pourroit faire quelque commerce avantageux en y portant du ſel qui y eſt fort recherché. Les Eſpagnols vont à terre librement à cette côte, y faire leur bois & leur eau; mais ils n'abordent point à Sainte-Croix de Barbarie, où le commerce n'eſt permis qu'aux François & aux Anglois, quoique les uns & les autres ſoient en guerre avec les Mores; ils ne ſont point de bonne priſe quand ils partent de chez eux pour aller commercer aux côtes de Fez & de Maroc.

EXPLICATION DES PLANCHES
ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la VIIIe Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

On a repréſenté ſur la Planche premiére pluſieurs poiſſons du genre des Eſturgeons.

Fig. 1. Elle a été deſſinée ſur un gros Eſturgeon.

A Le bout du muſeau qui eſt plus ou moins pointu, & toujours un peu relevé vers le bout.

N, quatre filets ou barbillons qui ſont au-deſſous du muſeau; j'en ai vu quelques-uns qui n'avoient point ces barbillons; j'ignore s'ils n'avoient pas été rompus.

L, les yeux qui ſont petits.

F, les nageoires de derriére la tête.

T, *T*, les nageoires de deſſous le ventre.

O, un petit aileron qui eſt ſur le dos du côté de la queue.

P, un petit aileron à-peu-près ſpareil qui eſt ſous le ventre.

B, l'aileron de la queue qui eſt fourchu, la partie *Q* eſt beaucoup plus longue que la partie *R*.

C, *D*, indique l'endroit le plus large du poiſſon.

E, *F*, une file de grandes écailles ſaillantes qui ſont ſur le dos, pluſieurs ſont terminées par un petit aiguillon.

G, *H*, une file de grandes écailles qui eſt ſur les côtes.

I, *K*, une file à-peu-près pareille de grandes écailles, qui eſt du côté du ventre; il m'a paru, comme on le voit dans ces différentes figures, que la forme de ces grandes écailles varient dans les différents individus; mais je ne ſais ſi ces différences dépendent de l'âge du poiſſon, ou ſi elles forment des variétés des poiſſons de même genre.

Fig. 2, Eſturgeon de moyenne groſſeur, dont les différentes parties ſont indiquées par les mêmes lettres, qu'à celui *fig.* 1.

Fig. 3, le même poiſſon renverſé & vu ſous la gorge, pour faire appercevoir la gueule ou plutôt le ſuçoir *a* & l'anus *n*, placé ſous le ventre entre les deux nageoires *T*.

Fig. 4, fort petit Eſturgeon deſſiné ſur la nature; le muſeau *A* étoit très-pointu, & les groſſes écailles *G*, *H*, étoient aſſez différentes des mêmes écailles de la *fig.* 1.

PLANCHE II.

Fig. 1, la tête du même Eſturgeon, *Pl.* 1, *fig.* 1, deſſinée plus en grand & renverſée, pour faire mieux appercevoir le ſuçoir *a*. Les figures 2, 3 & 4 ſont des détails anatomiques, qui ſont expliqués page 221.

PLANCHE III.

Elle repréſente les bateaux & filets employés pour la pêche des Eſturgeons ſur les côtes de France.

Fig. 1, pêche au trémail, comme elle ſe pratique aux bords des riviéres; *A* & *B*, petits bateaux qui traînent le trémail *C*.

Fig. 2, *A*, *B*, bateaux qui ſervent pour cette pêche, & qu'on nomme *Filadiéres* ou *Coureaux*. *C*, le même bateau à la voile.

Fig. 3, pêche des Eſturgeons, avec une ſaine à manche *b*, *e*, *d*, tirées par deux petits bateaux *a*, *c*; on voit ſur le devant des hommes & des femmes qui emportent les poiſſons qui ont été pris.

Fig. 4, anneau ou colet de fer qui ſert à ſaiſir le poiſſon.

Fig. 5, le même anneau *f*, *g*, avec ſon manche *h*, *i*. *Fig.* 6, Dard, vrac ou harpon, garni de ſon manche, pour prendre les gros poiſſons.

Fig. 7, petit bateau monté de cinq Rameurs, à l'arriére duquel on voit un homme prêt à jetter ſon harpon.

PLANCHE IV.

Fig. 1, Payſan Ruſſe, qui tient une maſſe pour aſſommer les gros poiſſons.

Fig. 2, une Payſanne Finlandoiſe, qui tient un aviron.

Fig. 3, un Pêcheur Kalmouck, qui tient une perche garnie d'une ligne; à la maniére des Sauvages il eſt en partie nud.

Fig. 4 & 5, bateaux dont ſe ſervent les Pêcheurs ſur le Wolga; ils reſſemblent beaucoup aux pirogues des Sauvages. On voit ſur le pont une cabane *A*, faite avec de l'écorce d'arbre, qui leur ſert pour ſe mettre à l'abri du ſoleil ou de la pluie; ils voguent avec une voile quarrée, ou le plus ſouvent à la rame.

PLANCHE V.

On voit à la figure premiere, comment les Pêcheurs diſpoſent des cordes garnies d'haims, avec leſquelles ils traverſent tout le Fleuve pour prendre toutes ſortes de poiſſons, & particuliérement des Eſturgeons; ſur le devant eſt un homme qui taille des pierres *a*, pour leſter la corde; *g*, un grappin de bois qui leur ſert d'ancre; *F*, une maſſe pour aſſommer les gros poiſſons; *e*, des crocs pour les ſaiſir par les ouies.

b, les lignes attachées à la groſſe corde.

c, les haims.

d, morceaux de liége, qui pendent à des ganches de crin.

A la *fig.* 2, on voit deux Matelots qui, ayant ſaiſi un gros poiſſon par les ouies avec des crocs, l'aſſomment à coups de maſſe avant de l'embarquer.

PLANCHE VI.

PLANCHE VI.

On y a repréſenté pluſieurs poiſſons.

Fig. 1, un poiſſon qu'on m'a envoyé ſous le nom d'*Ichthyocolle*, & qui a quelque rapport avec ceux du genre des *Scomber*.

Fig. 2, poiſſon aſſez gros, qu'on nomme *Pilote* de haute Mer, parce qu'il ſuit les vaiſſeaux pour ſe nourrir de ce qu'on jette à la Mer; il confine à pluſieurs égards, avec ceux du genre des Scomber; il ne faut pas le confondre avec un poiſſon très-différent, qu'on nomme *Pilote*, & dont j'ai parlé à la quatriéme Section.

Fig. 3, le Muge volant de grandeur naturelle.

Fig. 4, le poiſſon connu en Provence ſous le nom de *Liche*; il différe, à quelques égards, de la Lyſſe de Rondelet, édition Françoiſe, page 203.

PLANCHE VII.

Elle a rapport à ce qui eſt dit du *Taſſard* ou *Tazard*, à l'addition qui eſt à la fin de la ſeptiéme Section.

La *figure* 1 repréſente les habillements des Pêcheurs Mores Africains des côtes de la Mer Océane.

On voit à la *figure* 2 les petites gondoles ou canots des Pêcheurs Africains, un voguant à la voile, & les autres à la rame.

La *figure* 3, repréſente les Mores, faiſant la pêche des Tazards près les côtes, à la ſaine ou à la traîne; ce filet eſt une eſpéce d'aiſſaugue.

Figure 4, on voit des Mores dans leurs chalouppes qui apportent à un navire étranger, le poiſſon de leur pêche, ou d'autres marchandiſes dont ils font commerce.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cette huitieme Section.

A

ASTRACAN, ville archiépiſcopale de la Tartarie Ruſſienne ou Ruſſie Aſiatique, ſituée dans l'Iſle de Dolgoi, formée par le Wolga, près de ſon embouchure dans la mer Caſpienne, 227.

Azoff (mer d'). Voyez Palus Méotides.

B

Baltique (Mer), grand Golfe de la mer d'Europe, entre l'Allemagne & la Pologne au Midi, le Danemark & la Suéde au Couchant, la Laponie au Nord, la Bothnie, la Finlande, la Livonie, la Courlande, partie de la Pologne, & le Royaume de Pruſſe à l'Eſt. Elle communique à la mer de Danemarck, par les détroits du Sund, le grand & le petit Belt; elle reçoit le Torna dans la Laponie Suédoiſe, la Duna à Riga, le Nyemen au Nord Eſt de Konigsberg, la Viſtule à Dantzick, l'Oder au Nord de la Poméranie, 227.

Bengale, grand Royaume d'Aſie, dans l'Indoſtan, ſur le Golfe de même nom, a été traverſé par le Gange, dont il renferme toutes les embouchures. Il confine au Nord avec les Royaumes de Narvar, Patna & Jeſnat; à l'Orient avec ceux de Tipon & d'Aracan; au Midi avec le Golfe de ſon nom & le Royaume d'Orixa; à l'Occident avec les Royaumes de Bérar & de Malvay, 236.

Boryſthène. Voyez Nieper, 227.

C

Caſpienne (Mer), grand lac ou mer d'Aſie, entre l'Empire Ruſſien au Nord & à l'Oueſt, la Perſe au Sud & la Tartarie à l'Eſt; c'eſt, ſans contredit, le plus grand lac dont on ait connoiſſance. Cette mer n'a aucune communication viſible avec les autres mers; elle eſt parfaitement Méditerranée; elle eſt ſituée entre les 37 & les 47 dégrés de latitude, & les 77 & les 83 dégrés de longitude: enſorte qu'elle peut avoir 150 milles d'Allemagne dans ſa plus grande longueur, en comptant depuis l'embouchure de la riviére du Jaïck, qui ſe jette dans cette mer au Nord-Eſt, & environ 70 milles d'Allemagne en largeur, depuis l'embouchure de la riviére de Kur au Sud de la Province de Schirvan, preſqu'à l'embouchure de la riviére de Kheſſel; cette mer a huit cents lieues de tour, 50 à 60 braſſes de profondeur. La côte Occidentale à une lieue en mer, n'a que 24 pieds de profondeur: la côte Orientale eſt très-profonde, 227.

Cazan, Royaume d'Aſie dans l'Empire Ruſſien, formant aujourd'hui un des quatre Gouvernements de cet Empire, dans la Tartarie Ruſſienne, ou Ruſſie Aſiatique, aux environs du Wolga, près de la rive duquel eſt ſituée ſa capitale de même nom, 233.

D

Don, riviére de l'Empire Ruſſien, eſt une des principales riviéres de l'Europe qu'elle ſépare de l'Aſie dans ſa partie la plus avancée vers l'Orient; elle a ſa ſource à 25 lieues au Sud de Moſcow, au Levant d'hiver du lac Jwan, coule en faiſant un grand circuit du Nord au Sud, & va ſe jetter dans la mer d'Azoff ou de Zabache, après avoir reçu un très-grand nombre de riviéres dans ſon cours, qui eſt fort long, à cauſe des détours qu'il fait, quoiqu'il n'ait guères, depuis ſa ſource juſqu'à ſon embouchure, à la prendre en ligne droite, que 80 lieues d'Allemagne, 227.

E

Ebre, grand fleuve d'Eſpagne, qui prend ſa naiſſance ſur les confins de la vieille Caſtille, dans les montagnes de Santillane, vers les frontiéres des Aſturies, coule du Nord-oueſt au Sud-eſt, traverſe une bonne partie de la vieille Caſtille & de la Biſcaye; delà entre dans la Navarre, qu'il ſépare de la Caſtille, paſſe à Tudéle; de la Navarre il entre dans le Royaume d'Arragon, qu'il traverſe tout entier, baigne les murs de Saragoſſe, cotoye la Catalogne, & ſe précipite dans la Méditerranée quelques milles au-deſſous de Tortoſe, 224.

Euphrate, grand fleuve d'Aſie, qui prend ſa ſource en Arménie au mont Ararat, lave la ville Elbir, vient juſqu'à la Province d'Auxa, paſſe devant Hella; delà coule vers la ville d'Aria, & ſe joint au Tigre, près du bourg appellé Cornel.

F

Fez, Royaume conſidérable d'Afrique, ſur la côte de Barbarie, entre le Royaume d'Alger à l'Eſt, celui de Maroc au Sud, & la mer par-tout ailleurs, 245.

I

Jaïck, riviére de la Tartarie, qui prend ſa ſource au mont Caucaſe à 53 degrés de latitude, & 90 de longitude, & après avoir couru du Nord-Eſt au Sud-Oueſt, ſe décharge dans la mer Caſpienne après un cours de 80 lieues d'Allemagne, à 45 lieues à l'Eſt de l'embouchure de la riviére du Wolga, 236.

K

Kalmoucks, Peuples d'Aſie dans la grande Tartarie, où ils occupent une grande partie du pays qui eſt entre le Tongul & le Wolga, 228.

Kama, grande riviére de l'Empire Ruſſien, qui a ſa ſource au pays des Czerémiſſes, dans les marais qui ſont au Midi des forêts de la Ziranie, delà ſerpente vers le Nord-Eſt, baigne la ville de Kaigorod, coupe la Province de Permie; & tournant vers le Couchant, ſe perd dans le Wolga, à 60 verſtes de Cazan, 233.

L

Ladoga (lac), grand lac de l'Empire Ruſſien, entre la Carélie au Nord; l'Ingrie & la Principauté de Novogorod au Sud; il eſt formé de pluſieurs riviéres, entr'autres de la Suéri, qui eſt une décharge du grand lac Onéga, plus au Nord du Wolchowa, qui vient du Midi, & de pluſieurs autres petits ruiſſeaux. Il ſe décharge lui-même dans le Golfe de Finlande, par un canal qu'on nomme la Neva, ſur lequel eſt ſituée la ville de Saint-Pétersbourg; ce lac eſt fort poiſſonneux, 231.

Laponie, grand pays au Nord de l'Europe, entre l'Océan ſeptentrional, la Norwege, la Suéde & la Ruſſie. Elle eſt partagée entre ces trois Puiſſances; celle qu'on appelle Ruſſienne ou Moſcovite, eſt bornée au Nord par l'Océan, à l'Orient par la Carélie Moſcovite & la mer Blanche, au midi par la Carélie Suédoiſe, au Couchant par la Laponie Suédoiſe, 227.

M

Maroc, grand Empire d'Afrique, dans la partie la plus occidentale de la Barbarie, ſur l'Océan occidental, borné au Nord par la Mediterranée, & par les Royaumes d'Alger, de Tunis & de Tripoly, Oueſt par la mer Atlantique, Sud par le Déſert de Barbarie, 245.

Mazagan, place forte d'Afrique au Royaume de Maroc, ſur la frontiére de la Province de Duquela, appartenant au Roi de Portugal, 245.

N

Nieper, ou *Boryſthène*, riviére de l'Europe, qui prend ſa ſource dans la Ruſſie Moſcovite, au Duché de Smolensko, l'un des ſix gouvernements de la partie méridionale de la Ruſſie Européenne, entre Wolok & Oleſchro. Il prend d'abord ſon cours de l'Orient à l'Occident, traverſe le Palatinat de Smolensko, mouille la ville de ce nom, paſſe à Kiow, ville capitale de l'Ukraine, dans la Pologne, d'où il coule du Nord-Oueſt au Sud-Eſt, recevant, tant à la droite qu'à la gauche, diverſes petites riviéres. Au-deſſous de Kiow au Sud-eſt dans l'Ukraine, on voit les treize Porouys ou rochers, qui forment des cataractes au-deſſous de l'embouchure de la Kuhaczow, il court de l'Eſt à l'Oueſt, & depuis cette riviére juſqu'à Oczakow, où il ſe jette dans la mer Noire à travers la petite Tartarie, par une embouchure d'une lieue de France de large il forme diverſes Iſles où ſe retirent les Coſaques, 227.

Nil, grand Fleuve d'Afrique, qui a ſa ſource dans la haute Ethiopie, entre le dix & le quinziéme dégré de latitude occidentale, & le ſoixante & le ſoixante-cinquiéme dégré de longitude, traverſe l'Abyſſinie, la Nubie, l'Egypte, arroſe Damicala, Nuabia, Riſa, Jalac, Aruana, Gigia, Minio, Said, Manſlota, Béniſuef, le grand Caire, au-deſſous de cette ville, il ſe ſépare en deux principaux canaux, qui forment cette partie de la baſſe Egypte, à laquelle les anciens ont donné le nom de Delta. Enfin, il ſe jette dans la Méditerranée par pluſieurs embouchures. La ville d'Alexandrie eſt ſituée ſur celle qui eſt à la partie occidentale, & Damiette ſur l'embouchure orientale. On a été long-temps qu'on ne connoiſſoit pas les ſources du Nil, mais aujourd'hui elles ſont aſſez bien connues, 220.

Niſny-Novogrod, ville de l'Empire Ruſſe, ſituée ſur l'Occa, dans l'endroit où il ſe joint avec le Wolga, ſur la rive droite, capitale d'un Duché de même nom, à cent lieues de Moſcow, 228.

Noire (Mer), ou mer majeure, grande mer d'Aſie, entre la Tartarie au Nord, la Mingrélie, l'Ymirete à l'Orient, la Natolie au Sud, la Bulgarie & la Romanie à l'Oueſt, ou la Turquie Européenne; elle reçoit pluſieurs grands Fleuves, entr'autres le Danube, le Boryſthène ou Nieper, le Don. Elle communique à la Propontide par le détroit de Conſtantinople, nommé le canal de la mer Noire, & par cette mer, avec l'Archipel; elle communique encore par le détroit de Caffa, avec les Palus Méotides, ou mer d'Azoff, qui eſt une mer formée par le concours des eaux de la mer Noire & du Don, 227.

O

Occa, riviére de l'Empire Ruſſe, qui a ſa ſource dans l'Ukraine, & coule vers le Nord, paſſe à Mexin, à Béloff, à Pérémiſt, à Vorotinſkoi, reçoit l'Ugra dans le Duché de Rézan, baigne Soloska, coule vers l'Orient, entre le Duché de Moſcow au Nord, & celui de Rézan au Midi, & ſe perd dans le Wolga, dans la Principauté de la baſſe Novogorod, 228.

P

Palus Méotides, ou mer d'Azoff, ou de Zabache, grand Golfe entre l'Europe & l'Aſie au Nord de la mer Noire, entouré de la petite Tartarie, de la Circaſſie & de la Crimée, 227. Voyez mer de Zabache.

T

Tanaïs. Voyez Don.

Tortoſe, ville d'Eſpagne dans la Catalogne ſur l'Ebre, à quatre lieues des frontiéres de Valence, à pareille diſtance de la mer, 224.

Tunis, Etat d'Afrique dans la Barbarie, ſur la côte de la mer Méditerranée qui le baigne au Nord & à l'Orient, 230.

V

Wolga, riviére de l'Empire Ruſſe, & l'une des plus grandes de l'univers; elle tire ſa ſource du lac de Wronow en Ruſſie, vers les frontiéres de la Lithuanie; cette riviére traverſe la Ruſſie d'Europe d'Occident en Orient, paſſe à Twer, à Uglitz, à Jéroſlaw, reçoit l'Occa près de Niſny-Novogorod, arroſe la Province de Cazan, qui eſt de la Ruſſie d'Aſie, reçoit le Kama au-deſſous de cette ville, coule delà vers le Midi, reçoit le Samara, & ſe jette dans la mer Caſpienne, au-deſſous d'Aſtracan, après un cours de plus de 500 lieues d'Allemagne, 227.

Y

Yaix, Voyez *Jaïck*.

Z

Zabache (mer de) grand Golfe ou mer, entre l'Europe & l'Aſie au Nord de la mer Noire, habitée au Nord par les petits Tartares, à l'Orient & au Midi par les Circaſſiens, à l'Occident méridionale, par les Crimées, 227.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette huitieme Section.

A

Acipenser. *Voyez* Eſturgeon, 219.
Attilus. Voyez Eſturgeon, 220.

B

Bélouga, 220.

C

Ciſtra. *Voyez* Citéra, 226.
Citéra, 220.
Col Peſce, 235.
Copſo, 235.
Coracinus. Voyez Eſturgeon, 220.
Corcetto. *Voyez* Eſturgeon, 220.
Corletto. *Voyez* Eſturgeon, 220.
Créac. *Voyez* Eſturgeon, 220.

E

Eſturgeon, 219.

I

Ichthyocolle, 226-235.

L

Louvazzo. *Voyez* Bar, 239.
Luazzo. *Voyez* Bar, 239.
Lupus Marinus. Voyez Bar, 239.

M

Moronna.

P

Porcelletto. *Voyez* Eſturgeon, 220.

S

Sevr-Jouga. *Voyez* Ichthyocolle, 236.
Silurus. Voyez Eſturgeon, 220.
Sterlet. *Voyez* Eſturgeon, 220.
Sturgeon. *Voyez* Eſturgeon, 220.
Sturio. *Voyez* Eſturgeon, 219.
Sturione. *Voyez* Eſturgeon, 220.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES
Contenus dans la huitiéme Section du Traité général des Pêches.

DE l'Eſturgeon, Acipenſer, Sturio, *& des poiſſons qui y ont rapport*, Page 219
CHAPITRE PREMIER. *Deſcription de l'Eſturgeon, & en particulier, d'un qu'on a pêché ſur les côtes du pays de Caux*, 221
ARTICLE PREMIER. *De la pêche des Eſturgeons ſur les côtes de France*, 222
ART. II. *Des Bateaux & Filets employés en France pour la pêche de l'Eſturgeon*, 223
ART. III. *De la pêche des Eſturgeons en Flandre, en Hollande, aux côtes d'Angleterre & d'Eſpagne, tant ſur l'Océan que ſur la Méditerranée*, 224
CHAPITRE SECOND. *De divers poiſſons du genre des Eſturgeons qui ſe pêchent principalement dans les Mers du Nord*, 225
ARTICLE PREMIER. *De la pêche des Eſturgeons dans la Mer Baltique*, 227
ART. II. *De la pêche des Eſturgeons dans la Mer Noire, à l'entrée des Palus Méotides, à l'embouchure du Niéper ou Boryſthéne*, Ibid.
ART. III. *De la pêche des Eſturgeons dans la Mer Caſpienne, & principalement à l'embouchure des Fleuves qui y affluent, tels que le Wolga*, Ibid.
ART. IV. *De la pêche des Eſturgeons à Tunis*, 230
ART. V. *De la pêche des Eſturgeons dans l'Amérique Septentrionale*, Ibid.
CHAPITRE TROISIEME. *Des uſages que l'on fait des Eſturgeons*, 231
ARTICLE PREMIER. *De la ſalaiſon des Eſturgeons, & de la maniére d'en retirer l'huile*, 233
ART. II. *De l'Eſturgeon mariné*, 234
ART. III. *De la préparation des œufs d'Eſturgeons, qu'on nomme Caviare*, Ibid.
ART. IV. *De la colle de poiſſon*, 235
Additions & corrections relatives aux Sections qui ont déja été publiées, 237
Additions à la Section premiére, où il s'agit de la Morue, Ibid.
Additions à la Section IV, où il s'agit du Pilote, Ibid.
Additions à la Section V, où il s'agit des Grondins, 238
Additions à la Section VI, dans laquelle il s'agit de la Vive, & des Mulets ou Meuilles. Ibid.
Additions à la Section VII, on parle du poiſſon nommé Ségui, 240
Additions à ce qui a été dit ſur les petits Bateaux qu'on nomme Barges à l'entrée de la Loire, & ſur les travaux de ceux qui s'en ſervent pour la pêche, 241
Additions à la Section VII, ſur ce qui a été dit au ſujet du Tazard, 244
Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la VIII Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, 246
Notice géographique des principaux endroits dont il eſt fait mention dans cette huitiéme Section, 248
Table Alphabétique des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette huitieme Section, 250
Table des Chapitres & Articles contenus dans la huitiéme Section du Traité général des Pêches, 251

EXTRAIT DES REGISTRES

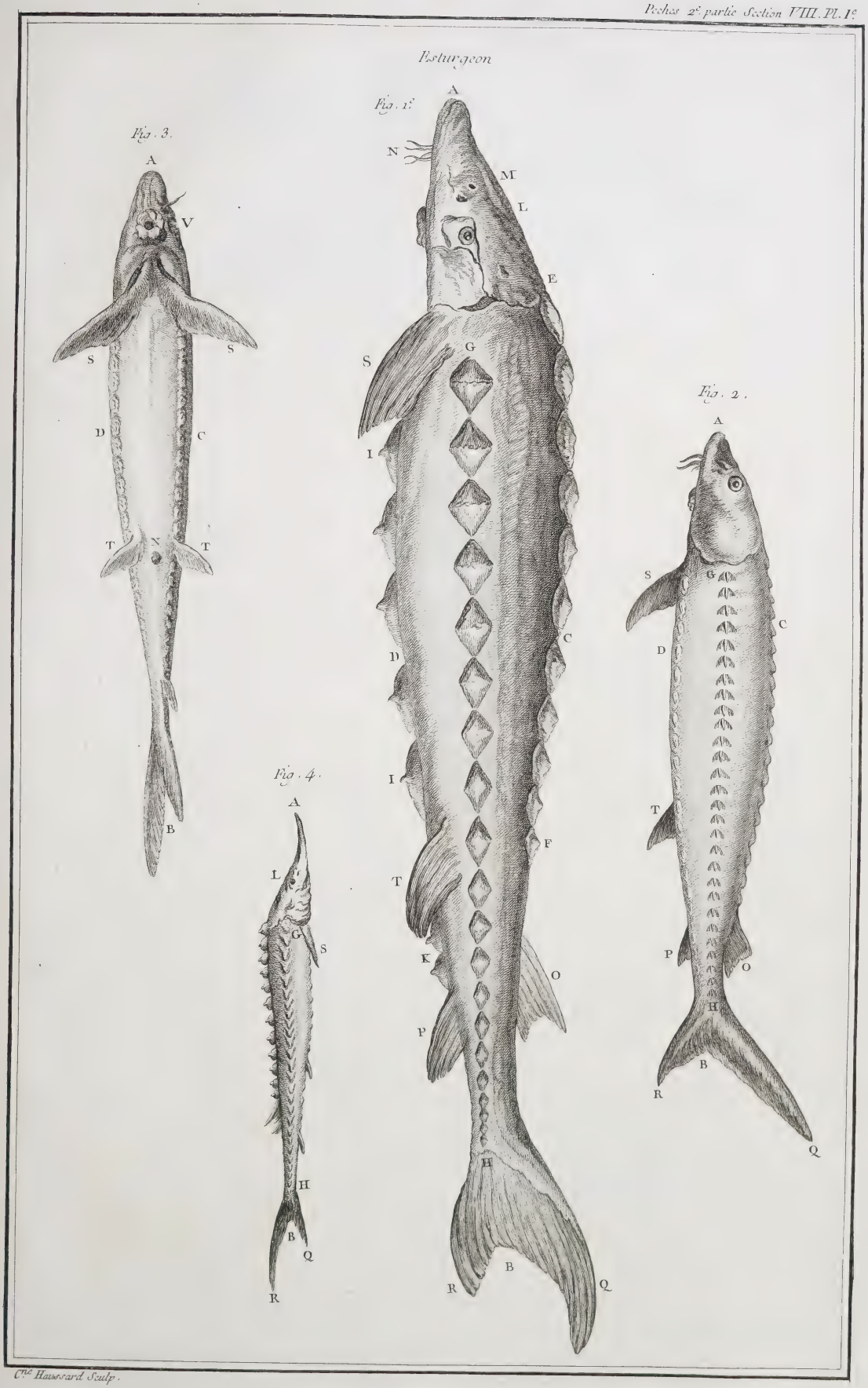
DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

Du 15 Septembre 1779.

MEſſieurs ADANSON & JUSSIEU, Commiſſaires nommés par l'Académie, pour examiner la huitiéme ſection du *Traité des Péches* de M. DUHAMEL, en ayant rendu compte ; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Pari ce 15 Septembre 1779.

Signé LE MARQUIS DE CONDORCET, *Secrétaire perpétuel.*

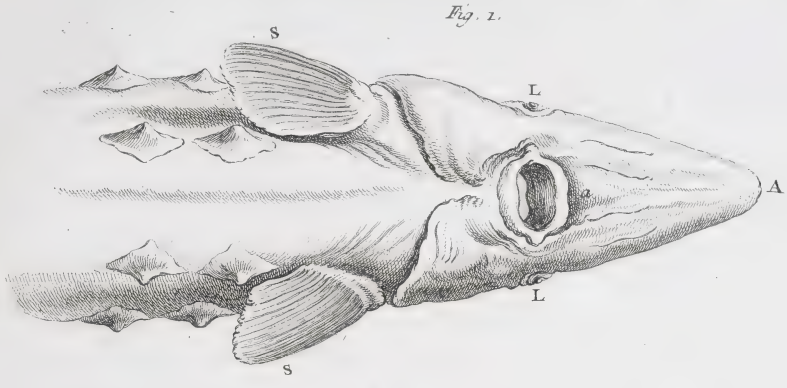
DE L'IMPRIMERIE DE J. CH. DESAINT, 1779.

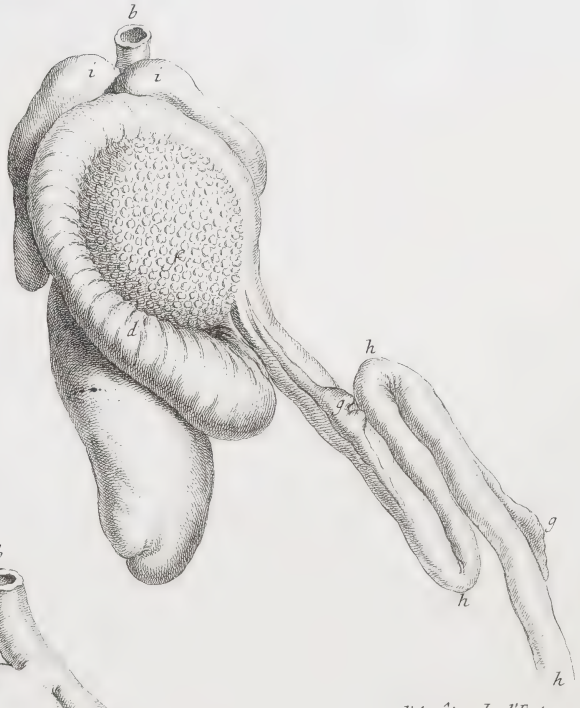


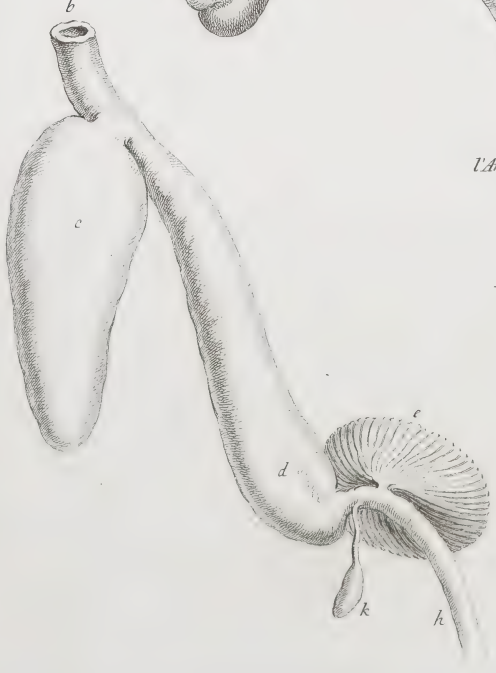
Cne Haussard Sculp.

RPJCB

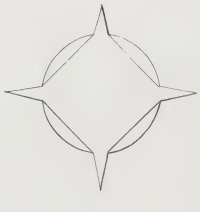
Fig. 1.







l'Arrête de l'Esturgeon



Cte. Haussard Sculp.

RPJCB

Batteaux Pecheurs dérivants avec leurs filet.

Fig. 1.

Filadiere

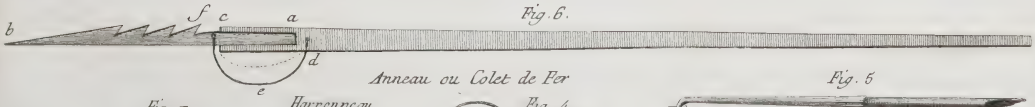
Fig. 2.

Seine a Manche

Fig. 3.

Dard Vrac ou Arpon.

Fig. 6.

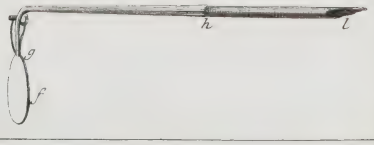


Anneau ou Colet de Fer

Fig. 7. Harponneau

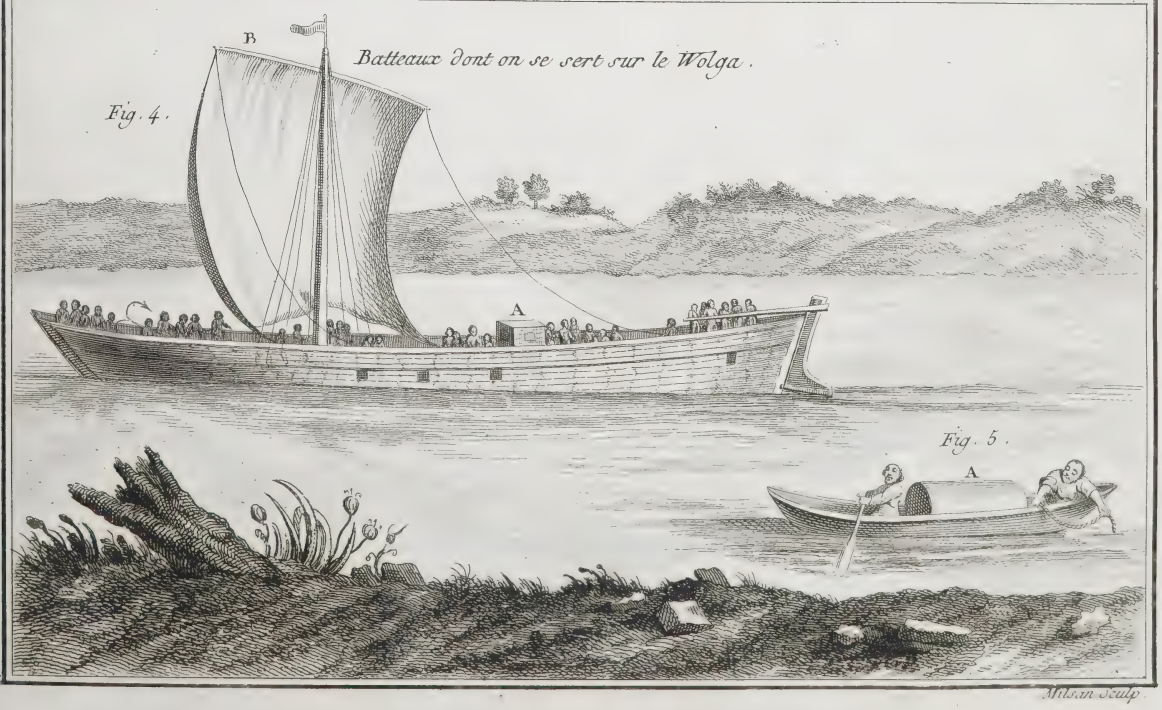
Fig. 4.

Fig. 5



Elh. Haussard Sculp.

RPJCB



Paysanne Finlandoise.

Fig. 1.

Paysan Russe

Fig. 2.

Fig. 3.

Kalmouck

Batteaux dont on se sert sur le Wolga.

Fig. 4.

B

A

Fig. 5.

A

Milsan Sculp.

BPJCB

Fig. 1.

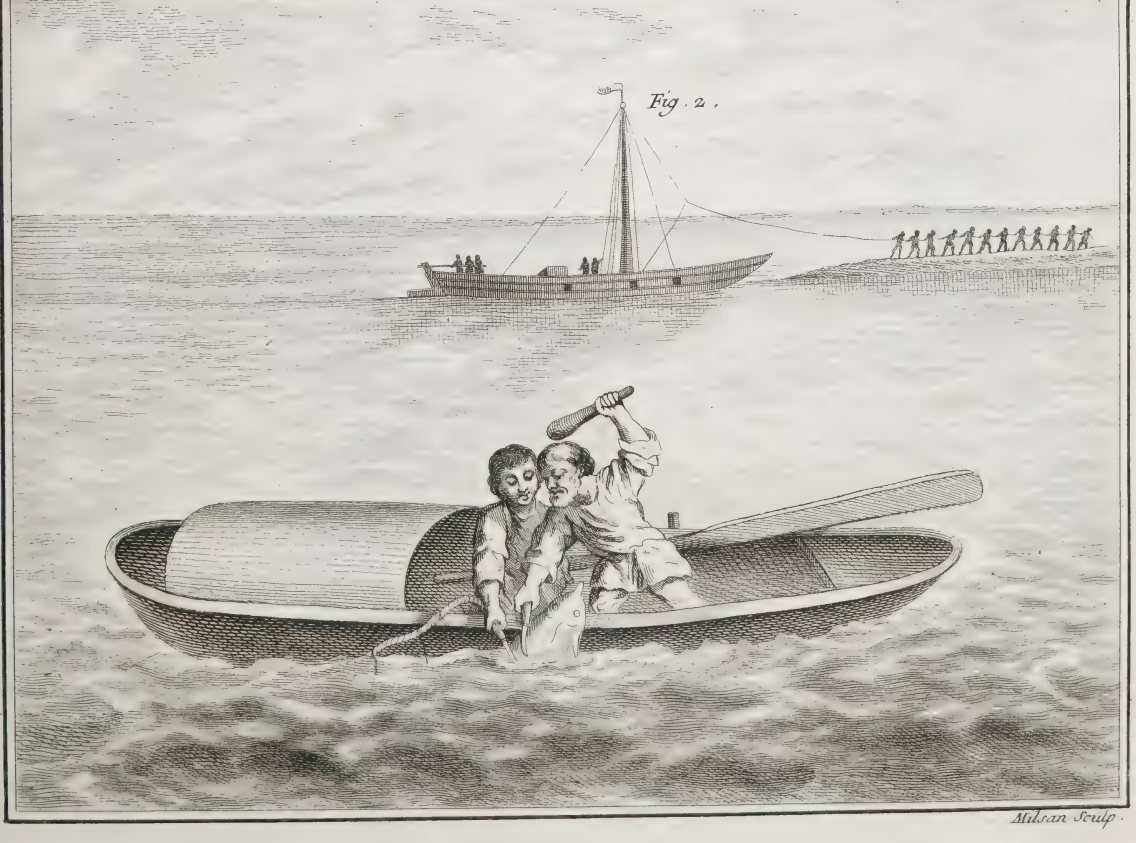


Fig. 2.

Milsan Sculp.

PRICE

Fig. 1. Ichthyocolle ou Poisson a Colle

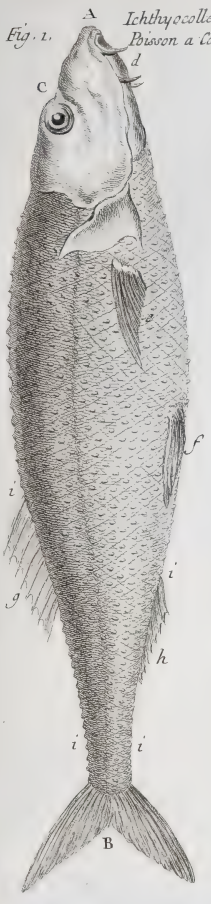
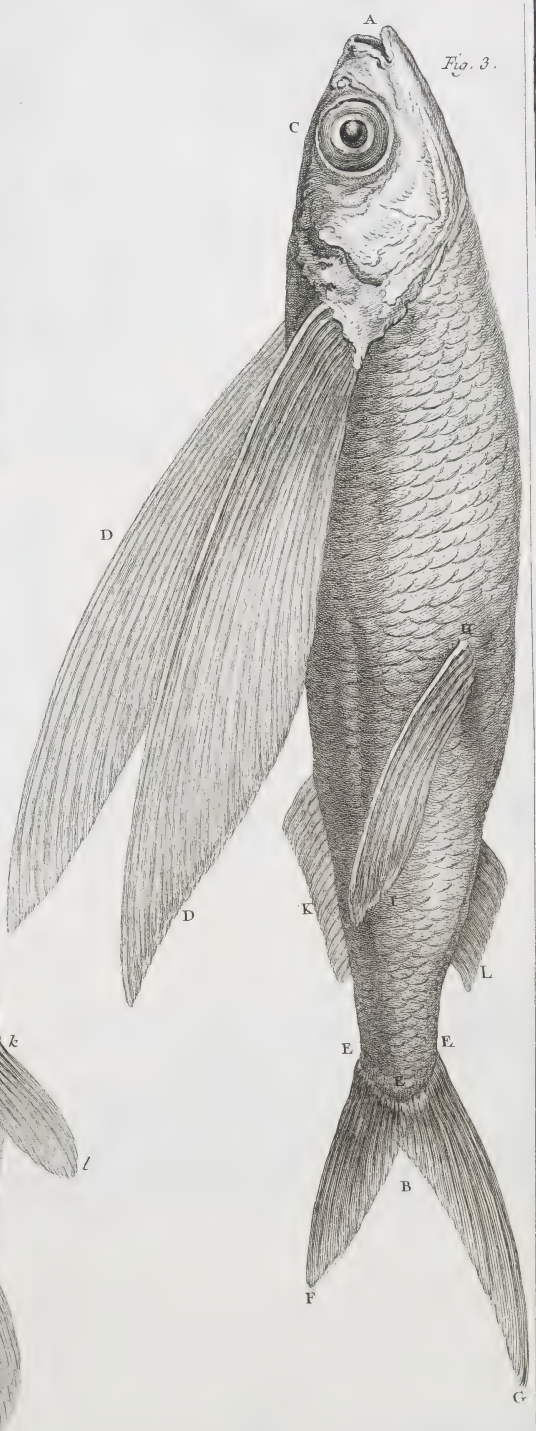


Fig. 4. La Liche

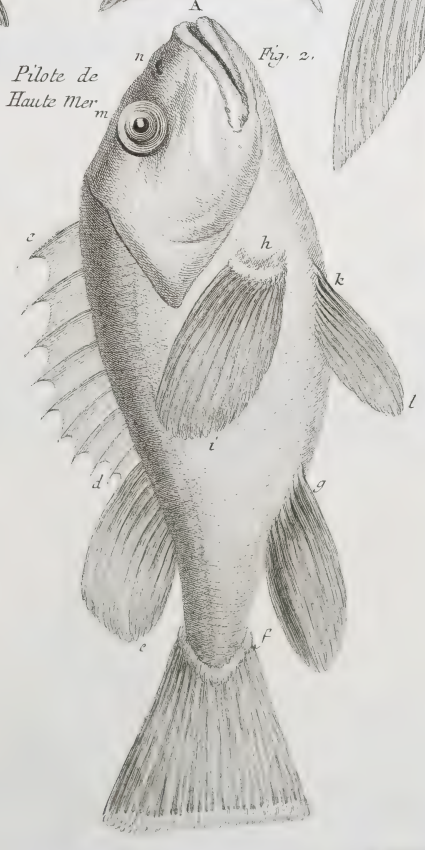
Mugе Volant de grandeur naturelle

Fig. 3.

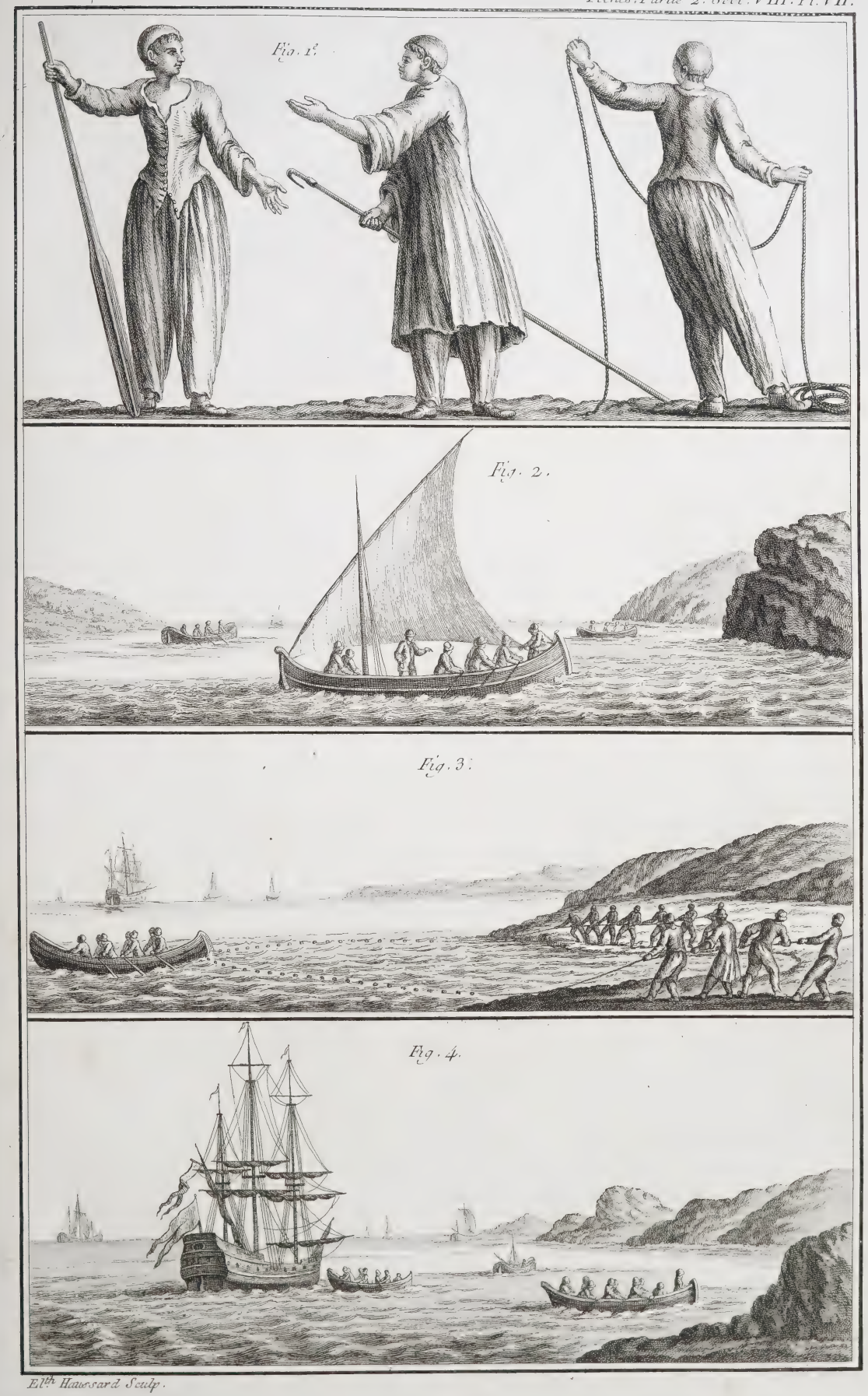


Pilote de Haute Mer.

Fig. 2.



Pl.th. Haussard Sculp.



Elth. Haussard Sculp.

JCB

TRAITÉ GÉNÉRAL

DES PÊCHES.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME III, SECTION IX.

R.P.J.C.B.

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe PARTIE, TOME III.

NEUVIEME SECTION,
Des Poiſſons Plats.
INTRODUCTION.

LES Poiſſons qu'on nomme *Plats*, en Latin *Plani* ou *Lati*, ont le corps fort large, & peu d'épaiſſeur par proportion à leur longueur: les uns comme les Soles, les Turbots, les Carrelets, &c. ont des arêtes; d'autres, comme les Raies, les Tires, les Trembles ou Torpilles, &c. ont des cartilages au lieu d'arêtes. Nous traiterons des uns & des autres dans des Chapitres différents: je vais m'occuper dans le Chapitre premier des Poiſſons à arêtes; il s'agira des cartilagineux dans le ſecond.

CHAPITRE PREMIER.

DES POISSONS PLATS A ARETES.

Conſidérations générales qui conviennent à tous les Poiſſons de cette famille.

COMME on donne à la plupart des Poiſſons dont nous allons parler, le nom de *Paſſer* & de *Pſetta*, auxquels on joint une épithete, pour diſtinguer les eſpéces, on peut regarder les mots *Paſſer* & *Pſetta* comme génériques.

Preſque tous les Poiſſons ronds ont dans l'eau, quand ils nagent, le dos tourné en en-haut ou vers le ciel, & le ventre vers le fond de l'eau; les Poiſſons plats qui ne ſont pas de grands nageurs ſe tiennent preſque toujours près du fond ou ſur le fond, quelquefois même enfouis dans le ſable, ou la vaſe; quand ils nagent, ils ſont à plat, une face du côté de la ſurface de l'eau, & l'autre vers le fond. Comme la face qui regarde le fond de l'eau eſt toujours plus ou moins tirant au blanc, & la partie qui regarde la ſurface de l'eau plus ou moins brune, cette différence de couleur fait que preſque toujours la partie qui tire au blanc, s'appelle *la face de deſſous*, & celle qui tire au brun *la face de deſſus*; je dis *preſque toujours*, parce qu'on en prend quelquefois qui ont la face de deſſous, à peu-près de la même couleur que celle de deſſus, ou le contraire; alors les Pêcheurs ont coutume de les nommer *doubles*, parce qu'ils reſſemblent à deux Poiſſons qui ſeroient appliqués l'un ſur l'autre par la face de deſſous, excepté néanmoins, qu'aux doubles comme aux ſimples, les deux yeux ſont à la face de deſſus, & la gueule à la face de deſſous, ainſi que je l'expliquerai dans la ſuite.

Comme ils ſont à plat lorſqu'ils nagent, celui qui les regarde du côté de la queue voit le grand aileron qui borde le dos du côté droit, & celui qui borde le ventre du côté oppoſé; cela eſt aſſez général pour tous les Poiſſons plats; mais à quelques-uns le grand aileron du dos, au lieu d'être du côté droit eſt du côté gauche; on les nomme pour cela *Contournés*. Pour rendre ceci plus ſenſible, ſuppoſons qu'on place ſur une table un Poiſſon plat, de ſorte que la face blanche ou de deſſous poſe ſur la table, & que la queue ſoit de votre côté, communément le grand aileron du dos ſera à votre droite, & ſi à côté vous mettez un autre Poiſſon dans cette même poſition, & que le grand aileron du dos ſoit à votre gauche, on le dit *contourné*.

Nous ferons ſentir par les détails où nous entrerons dans la ſuite, qu'il n'y a que quelques Poiſſons qui s'écartent de la regle générale; la plupart ayant le grand aileron vers la droite, & ſeulement quel-

ques-uns vers la gauche, quoiqu'ils ſoient généralement regardés comme étant de la même eſpéce. Tous les rayons des ailerons & des nageoires ſont plus ou moins ſouples, mais point piquants ; l'ouverture de la gueule étant au tranchant qui forme la réunion de la face ſupérieure avec la face inférieure, cette ouverture entame ſur les deux faces, tantôt plus, tantôt moins ſur l'une que ſur l'autre ; elle prend dans les différents Poiſſons des formes différentes, & ſouvent très-irréguliéres ; les yeux ne ſont pas comme aux Poiſſons ronds, l'un placé à droite & l'autre à gauche : à tous les Poiſſons plats & à arêtes, les yeux ſont placés ſur la face brune ou ſur la mâchoire ſupérieure ; de ſorte qu'à un Poiſſon plat qu'on a poſé ſur une table, la face blanche en-deſſous, on apperçoit les deux yeux à la face du deſſus, & ſi la face brune étoit poſée ſur la table, on n'appercevroit point les yeux ; néanmoins la poſition des yeux n'eſt point uniforme dans les différentes eſpéces de Poiſſons de cette famille ; les uns ont les deux yeux très-rapprochés l'un de l'autre, & poſés ſur une ligne droite ; d'autres les ont fort écartés l'un de l'autre, & poſés obliquement, de ſorte qu'un ſe trouve quelquefois très-près de la fente de la gueule ; la plupart ont ſur les yeux une membrane mince qu'ils relevent à volonté, & qu'on nomme *clignotante.*

Ces Poiſſons ſont littoraux ; & pour cette raiſon, j'ai pluſieurs fois eſſayé de les appercevoir dans l'eau, pour connoître leur façon de nager ; mais je n'ai pu les y voir, que nageant à une petite diſtance du fond, toujours lentement, & il m'a paru que pour exécuter ces petites marches, les ailerons, tant du dos que du ventre, prenoient un mouvement d'ondulation, qui apparemment leur ſuffiſoit pour nager très-lentement ; il ne m'a pas été poſſible de les voir nager avec vîteſſe, comme font les Poiſſons ronds quand ils frappent l'eau avec leur queue.

Je ſoupçonne que les Poiſſons plats ſe ſervent auſſi pour nager de l'aileron de leur queue, avec lequel ils frappent l'eau dans un ſens vertical, & que ces mouvements de l'aileron de leur queue leur ſont principalement utiles, pour s'élever juſqu'à la ſuperficie de l'eau, ou pour s'abaiſſer au fond.

Les Pêcheurs diſent que quand ces Poiſſons s'approchent de la ſuperficie de l'eau, on a lieu d'appréhender des gros temps, ce qui n'offre rien de ſingulier, puiſque quand le temps menace d'orage, tous les Poiſſons tant de la mer, que des rivieres & des étangs, ſont fort agités. Je crois, pour éviter les répétitions, devoir terminer ici l'énumération des choſes communes à tous les Poiſſons plats, ne pouvant pas me diſpenſer d'en parler dans les deſcriptions que je vais faire de chaque eſpéce de Poiſſon, conſidéré ſéparément.

On juge bien que quand j'entrerai dans des détails ſur la grandeur

des Poiſſons, il ne s'agira que de celui que j'aurai pû me procurer, & que j'aurai ſous les yeux, ſans prétendre qu'il n'y en avoit point de plus gros ou de plus petits, ainſi que d'une couleur plus brune ou plus claire.

Je dois encore prévenir qu'il reſte bien de l'incertitude dans la diſtinction des Poiſſons de cette famille, ſoit qu'on adopte la nomenclature des Pêcheurs, ou qu'on veuille ſuivre celle des Auteurs.

Dans l'un & l'autre cas, il arrive ſouvent qu'on donne différents noms à un même Poiſſon, ou un même nom à des Poiſſons d'eſpéces toutes différentes, ce qui arrive principalement entre les Poiſſons plats, dont il s'agira dans cette neuvieme Section.

Pour juſtifier ce que j'ai dit ſur la confuſion qu'on trouve, tant entre les Pêcheurs que dans les Auteurs ſur les différents noms qu'on donne aux Poiſſons plats, je vais rapporter ſommairement ce que m'en ont écrit pluſieurs de mes correſpondants, & ce que je trouve dans les Auteurs que j'ai ſous la main.

Rondelet, qui met la plupart des Poiſſons plats à arêtes dans la famille des *Bugloſſus*, regardant le Flétant comme un des plus gros, l'a nommé *Hyppogloſſus*. On m'a écrit de Dunkerque que le Flétant, qu'on pêche communément ſur les côtes de Flandre, eſt connu à Dunkerque ſous la dénomination de *Elbuth ;* on verra dans la ſuite que ce nom eſt ordinairement employé par les Anglois.

La dénomination de Flettelet ſembleroit indiquer un petit Flet ; j'apperçois au contraire, qu'on a donné ce nom aux gros Poiſſons de ce genre, & que pluſieurs l'ont nommé *Paſſer Maximus*, qui eſt le *Flidra* des Iſlandois, que les Anglois nomment Elbuth. Belon penſe que c'eſt le Flettelet, & que le nom de *Flan*, qui eſt établi en pluſieurs endroits, eſt probablement une corruption de Flétan, de même, Plaiſe ou Plateſſa qu'emploie Willughby, & qu'on dit être uſité à la Louiſiane, paroît avoir beaucoup de rapport avec *Platuſe*, que quelques-uns ont appellé grande Plie.

Dans le ſecond Volume des Procès-verbaux il eſt dit, que comme les Pêcheurs de l'Amirauté de Honfleur prennent beaucoup de Flets à la pêche qu'ils nomment *Picot*, ils donnent aux Flets le nom de *Picots francs*. Cette pêche eſt décrite premiere Partie, ſeconde Section, page 116, & repréſentée ſur la Planche XXXV. Belon paroît penſer que le Flet eſt le Poiſſon que les Anglois nomment *Flonder* ou *Flounder*, qu'il écrit *Phlonder ;* & je crois qu'en quelques endroits de France on le nomme *Flondre*. Néanmoins, un Auteur Anglois penſe que le *Flonder* eſt le Carrelet ou la Plie, ce qui eſt conforme à ce qu'on trouve dans le Dictionnaire Anglois de Boyer.

Un

Un de mes amis qui ſait très-bien l'Anglois, & qui s'eſt occupé de cette diſcuſſion, m'a écrit qu'il croyoit décidément que le Flounder des Anglois eſt la Plie.

M. Klein dit qu'à Dantzick on nomme le Flounder, *Rhombus, ſive Paſſer maculis rotundis, minutis;* il ajoute que ce Poiſſon a trois paires d'oſſelets dans le crâne, qui ſont peut-être l'organe de l'ouie.

Enfin, on verra dans la ſuite qu'on confond le Turbot avec la Barbue, même avec le Carrelet, la Limande, la Plie & le Flet, &c. Il ne faut donc pas être ſurpris ſi l'on trouve dans cette Section quelqu'incertitude ſur les noms des différentes eſpéces de Poiſſons, dont nous aurons à parler.

ARTICLE PREMIER.

De la Sole ou Solle, en latin Solea, Linguada; Linguado, *en Eſpagne; à Rome,* Linguata *ou* Linguatella; *par quelques-uns* Bugloſſus; *à Veniſe* Sfoia *ou* Sfoglia. *Je ſoupçonne que pluſieurs de ces noms indiquent des variétés de Poiſſons du même genre.*

La Sole eſt de la famille des poiſſons qu'on nomme *plats*, & *à arêtes*; on penſe que le nom de *Sole* lui a été donné par la comparaiſon qu'on a faite de ſa forme avec celle de l'impreſſion que fait ſur le ſol le pied d'un homme, & celui de *Linguada*, *Linguata* ou *Linguatella*, parce qu'on a cru trouver quelque reſſemblance entre une belle Sole & une langue de quelques animaux; celui de *Sfoia* ou *Sfoglia* ou *Bugloſſus*, par comparaiſon à une feuille de quelques plantes.

Il y a pluſieurs eſpéces de Soles, dont nous dirons quelque choſe dans autant de Paragraphes particuliers, en commençant par la Sole franche, qui eſt réputée une des meilleures.

§ 1. *De la Sole franche, Planche 1, fig. 1 & 2.*

Cette Sole eſt des plus recherchée pour les grandes tables, ſur-tout celles qui ont 9 à 10 pouces de longueur. On en voit de plus grandes; mais leur chair étant coriace au ſortir de l'eau, on eſt obligé de les garder quelques jours pour les mortifier, & on ne les trouve pas après ce temps, auſſi délicates que celles qui ſont moins grandes.

M. Porquet m'écrit qu'on en prend de fort grandes à Calais; j'en ai mangé au Mont Saint-Michel de très-bonnes, qui étoient auſſi très-grandes.

Les Soles ont une forme plus alongée qu'aucun des autres poiſſons de cette famille; car leur largeur *I K*, *Pl. I*, *fig.* 1, non compris les ailerons, n'eſt qu'un tiers de la longueur totale *A E*. Comme leur chair eſt ferme, elle ſe conſerve aſſez longtemps ſans perdre de ſa qualité; de ſorte qu'on peut les tranſporter fort loin, même l'été, ſur-tout quand on a eu la précaution de leur ôter le boyau.

Les Soles, ainſi que la plupart des autres poiſſons plats, ont la face de deſſus, *fig.* 1, brune, quelquefois olive-clair, & celle de deſſous, *fig.* 2, beaucoup plus claire, même tirant au blanc; néanmoins il s'en trouve, comme je l'ai dit dans les Conſidérations générales ſur les poiſſons plats, qui ont la face de deſſous preſque auſſi brune que celle de deſſus. Nous avons prévenu que celles-ci, *fig.* 3 & 4, ſont appellées *doubles*: d'anciens Pêcheurs aſſurent en avoir vu qui étoient blanches par-deſſous & par-deſſus; mais cela eſt fort rare, & je n'en ai point vu. Les yeux, ainſi qu'à tous les poiſſons de cette famille, ſont placés ſur la face ſupérieure; ils ſont petits, ſaillants, l'iris eſt argenté.

La tête eſt petite ainſi que la gueule, dont l'ouverture eſt de travers, en partie ſur une face, & en partie ſur l'autre; on ne voit point de dents aux mâchoires; on y ſent ſeulement avec le doigt des aſpérités.

Les faces, tant du deſſus que du deſſous, ſont couvertes de petites écailles très-minces,

oblongues, placées en recouvrement comme les ardoiſes ſur un toit; ce qui fait que la peau eſt gliſſante quand on paſſe la main de la tête vers la queue, & un peu rude quand on la paſſe en ſens contraire. Je ne ſais ſi ce ſont ces petites écailles qui engagent les Anglois à écorcher ces poiſſons avant de les ſervir : en France, on eſt moins délicat ſur ce point.

Les lignes latérales *F H*, *fig.* 1, forment un trait, qui s'étend en ligne droite, depuis le derriére des ouies juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue qui n'eſt pas fourchu, mais terminé en *E* par un arrondiſſement plus ou moins conſidérable; le corps, qui, comme nous l'avons dit, forme un ovale très-alongé, eſt bordé du côté du dos par un aileron *A B* ſouple, pas fort large, qui s'étend depuis l'extrêmité du muſeau *A* juſqu'à l'articulation *B* de l'aileron de la queue. Il eſt formé de plus de quatre-vingts rayons; le côté du ventre eſt bordé d'un pareil aileron *C D*, qui commence en *C* au-deſſous de l'anus, & aboutit comme l'aileron du dos à l'articulation de l'aileron de la queue *E*; il n'eſt pas par conſéquent formé d'un auſſi grand nombre de rayons que celui du dos.

Quand on poſe ſur une table une Sole la face blanche en-deſſous, & qu'on regarde le poiſſon par le côté de la queue *E*, *fig.* 1, le plus communément le grand aileron du dos *A B* eſt du côté droit, & il ſeroit du côté gauche, ſi, comme à la *fig.* 2, on poſoit ſur la table la face de deſſus qui eſt brune; mais à quelques-unes, ayant poſé ſur la table la face blanche ou de deſſous, on apperçoit le grand aileron du côté gauche, les Pêcheurs, comme je l'ai dit, nomment ces Soles *Contournées*.

On peut ajouter que les Soles, comme la plupart des poiſſons plats, ont une petite nageoire *F* derriére chaque ouie, formée de ſept à huit rayons, & deux autres *G*, formées de cinq à ſix rayons, placées entre l'extrêmité du muſeau & l'anus *C*, *fig.* 1.

Les couleurs des ailerons & des nageoires ſont les mêmes que celles des parties du corps où elles répondent, brunes en-deſſus & blanchâtres en-deſſous, ſeulement les petites nageoires *F* de derriere les ouies ſont à leur extrêmité noires ou brunes, principalement à la face ſupérieure.

J'ai dit que les Soles de bonne grandeur, & qu'on a laiſſé un peu mortifier pour que la chair ſoit délicate, font un manger exquis; il eſt important d'ajouter quand elles ont été pêchées en bon fond de ſable ou de gravier; car la chair de la Sole eſt plus ſuſceptible que celle de quantité d'autres poiſſons, de contracter le goût de la vaſe où elles ont ſéjourné. J'ai vu une langue de terre aſſez étroite, qui ſéparoit un lit de vaſe d'avec un fond de ſable; les Soles qu'on pêchoit du côté du ſable étoient excellentes, pendant que celles qu'on prenoit ſur le lit de vaſe avoient un goût déſagréable, qu'on remarquoit même à l'odorat.

J'ai vu auſſi qu'on en pêchoit de belles dans les foſſés d'une Citadelle au bord de la mer, où l'on retenoit les poiſſons comme dans un étang; ceux du voiſinage, ſachant que ces poiſſons avoient un goût de vaſe très-déſagréable n'en vouloient pas, & l'on étoit obligé de les vendre un prix médiocre à des Chaſſes-marée, qui les tranſportoient en différents endroits, où on les achetoit ſans faire attention à leur odeur.

On eſtime ſingulierement en haute Normandie, les Soles qu'on prend depuis le Tréport juſqu'à la grande Vallée de Baluette.

Les Soles qu'on prend près l'embouchure des rivieres dans la mer ſont très-groſſes, d'une beauté ſéduiſante, & excellentes lorſque le fond eſt de ſable; mais lorſque ces endroits ſont vaſeux, elles ont un goût déſagréable.

C'eſt pour cette raiſon, que les Soles qu'on prend avec les haims, ſur-tout depuis le mois de Février juſqu'au commencement de Juillet, ſont infiniment plus recherchées que celles qu'on prend avec les filets qui traînent ſur le fond, où très-ſouvent il s'amaſſe de la vaſe.

Les Soles s'enfoncent volontiers dans le ſable; quand par les grandes marées & les coups de vent le ſable ſe découvre, on en apperçoit de belles, mais qu'on a peine à prendre à la main, parce qu'étant fortes & très-gliſſantes, elles échappent, & ne peuvent être priſes qu'au harpon. On en prend de très-groſſes ſur les côtes de Flandre & de Hollande, mais communément elles ſentent la vaſe; celles qu'on trouve entre les rochers n'ont point ce mauvais goût.

On ſoupçonne que les Soles craignent le froid, parce que l'hiver elles ſe tiennent dans les grands fonds, à une profondeur d'eau conſidérable, enfouies dans le ſable ou la vaſe.

§ 2. *Des différentes eſpéces de Soles Pl. II.*

Outre qu'on prend, comme je l'ai dit, des Soles de bien des grandeurs différentes, de même que celles qu'on nomme doubles & les contournées dont nous avons parlé, il y en a encore bien des variétés auxquelles on donne différents noms. Dans quelques

cantons de Bretagne, ſur-tout dans les quartiers de Tréguier & de Lannion, on en prend de petites qu'on nomme Liſettes ou Solenettes, quelques-uns diſent *Arnogloſſus*, comme qui diroit *langue d'agneau*, *Pl. II*, *fig.* 1 & 2.

Il s'en trouve qui varient encore beaucoup, les unes par leur couleur plus ou moins brune, d'autres par la forme & la grandeur des mouchetures ; celles qu'on nomme *Pégouſes* à Marſeille, & que quelques Auteurs ont nommées *Solea Oculata*, *fig.* 4, ont de grandes taches rondes, qui ne ſont pas dans toutes de la même couleur ; quelques-unes ont de plus grandes écailles que d'autres, qui les ont ſi petites, qu'on eſt diſpoſé à croire qu'elles n'en ont point ; de ce genre ſont celles qu'on nomme en Provence *Perpeire*, *fig.* 5.

Il y a dans ce genre de poiſſons, comme dans tous les animaux quadrupedes ou volatiles, nombre de variétés, ſouvent ſi peu ſenſibles, que j'avois peine à appercevoir celles que les Pêcheurs prétendoient me montrer : je n'inſiſterai point ſur ces petites variétés ; je dirai ſeulement quelque choſe des Soles qu'on nomme *Pôles* ; j'eſſaierai même de le faire fort en abregé, me bornant, autant qu'il me ſera poſſible, à me rappeller ce qu'on m'a fait remarquer à leur ſujet dans les différents Ports.

§ 3. *Des Soles-Pôles. Pl. II.*

Je ſoupçonne que la Pôle dont nous allons parler, eſt le poiſſon qu'on nomme à Cette & à Narbonne, *Palangre* ou *Plane*, *Pl. II*, *fig.* 6 : ce poiſſon eſt communément petit, charnu ; ſes écailles ſont rudes au toucher ; on le dit moins délicat que la Sole franche. Quand on aura vu ce que nous allons dire de la Pôle, on ſera en état de juger ſi mon ſoupçon ſur la Palangre eſt fondé.

On diſtingue de pluſieurs eſpéces de Pôles : en général, les Soles, dites *Pôles*, ſont moins alongées que les Soles franches ; leurs écailles ſont plus grandes, leur couleur plus claire, & elles ſont un peu plus rudes au toucher ; leur chair eſt moins délicate. Les Pôles, qui proportionnellement à leur largeur ſont un peu moins longues, ſont plus épaiſſes que les Soles franches, comme on le voit *fig.* 6, ce qui fait dire qu'elles ſont plus trapues : bien entendu que cette groſſeur eſt du côté de la tête ; car du côté de la queue elles ſont quelquefois plus effilées, & un peu plus menues que les Soles franches ; le muſeau eſt obtus, l'ouverture des narines eſt plus grande qu'à la plupart des autres Soles.

Mais ces différences ne ſont ſenſibles qu'à ceux qui ſont dans l'habitude de voir beaucoup de ces poiſſons, ou quand on peut mettre des unes & des autres en comparaiſon.

Au reſte, dans les Pôles il y en a de doubles comme dans les Soles franches.

On m'a aſſuré qu'il y avoit auſſi des Pôles dont les ailerons étoient panachés de noir, *fig.* 3 ; mais je ne les ai point vues.

Ce que j'ai dit des Pôles exige des reſtrictions : il eſt vrai qu'il y en a dont les écailles ſont plus grandes & plus rudes que celles des Soles franches ; mais il y en a auſſi dont elles ſont ſi petites & ſi minces, qu'il eſt douteux ſi elles en ont.

Il eſt vrai que la plupart des Pôles ſont plus petites que les belles Soles franches ; mais celles qu'on nomme *grandes Pôles* *fig.* 7 & 8, ſont plus larges & plus épaiſſes que les Soles franches.

Je crois que c'eſt le poiſſon qu'on nomme en Poitou *Soleau* & *Guindon* ; car je trouve dans mes Mémoires, que ce poiſſon ne différe de la Sole que parce qu'il eſt plus épais, que la face ſupérieure eſt fort brune, que celle de deſſous eſt blanche, que ſa tête eſt petite, ainſi que l'ouverture de ſa gueule ; l'aileron de la queue n'eſt point fendu ; tout cela convient à la Sole franche, ainſi qu'à la Rouſſette de Meſſine. La chair de cette Rouſſette eſt blanche, & d'un goût agréable, ſur-tout quand on la prend avec des haims ſur un fond de ſable ou de gravier, à trois lieues du Phare de Meſſine, où on les va chercher ſous dix à douze braſſes d'eau ; on apperçoit ſur la face ſupérieure de ce poiſſon, du vert, du rouge, & des taches blanches.

Belon dit que les Soles qu'on prend à Nieuport ont la chair ferme, & qu'elle ſe détache facilement de l'arête ; que celles qu'on pêche à Eſtaples ſont moins alongées, que la peau de la face ſupérieure tire au noir, que la chair eſt plus molle, & ſe détache plus difficilement de l'arête ; que ces caracteres ont engagé à ne les pas confondre avec les Soles franches, & à les mettre au nombre des Pôles.

Willughby parle ſous le nom de *Linguatula*, d'un poiſſon qui reſſemble à une des Pôles que Rondelet nomme *Cynogloſſus*, comme qui diroit langue de chien. Geſner dit, qu'on prend de grandes Soles ſur les côtes de Flandre, & que celles qu'on prend dans les étangs ſalés de Pro-

vence, ſont petites & fort minces; mais on en prend auſſi de grandes dans la haute mer.

Avant de terminer ce qui regarde les poiſſons de la famille des Soles, je crois qu'il eſt à propos de dire quelque choſe des idées qui ſe ſont acréditées ſur la multiplication de cette eſpéce de poiſſon.

§ 4. *Sur la multiplication des Soles.*

Je ne puis imaginer ce qui a engagé à forger des ſyſtêmes ridicules ſur la multiplication des Soles; mais comme on trouve ſur les enveloppes cruſtacées des Chevrettes, de petits corps étrangers aux Chevrettes & vivants, qui ont une forme ovale & applatie, on s'eſt imaginé que c'étoit de petites Soles; les uns ont prétendu qu'elles étoient produites par les Chevrettes; d'autres ont cru que c'étoient des œufs de Soles qui s'attachoient ſur les Chevrettes, où les petites Soles trouvoient la nourriture qui leur étoit convenable; qu'elles n'abandonnoient leur mere nourrice que quand elles étoient aſſez fortes pour nager, & aller chercher elles-mêmes leur nourriture. Ces idées, tout ridicules qu'elles ſoient, ſe ſont établies ſur toutes les côtes maritimes, où l'on fait voir de ces prétendues petites Soles attachées ſur un grand nombre de Chevrettes. On voit dans l'Hiſtoire de l'Académie de 1722, que M. Deſlandes, un de ſes correſpondants, a fait des expériences qui, ſuivant lui, confirmoient l'idée qu'on avoit, que les corps qu'on apperçoit ſur les Chevrettes, étoient de jeunes Soles qui viennent des œufs de ce poiſſon, & que les petites Soles qui en proviennent ſe nourriſſent de la ſubſtance de ces cruſtacées.

Mais cette idée, quoique moins ridicule, qui faiſoit produire les œufs par les Chevrettes n'a pas été généralement adoptée, & M. Lyonnet a très-bien prouvé que les expériences de M. Deſlandes manquoient d'exactitude. M. Fougeroux de Bondaroy, s'étant trouvé ſur les côtes de Normandie, à portée d'examiner cet objet avec plus d'attention, prouve très-évidemment par des obſervations exactes qui ſont détaillées dans les Mémoires de l'Académie de 1772 Part. II, que ce qu'on apperçoit ſur les chevrettes, ſont des inſectes qui n'ont aucun rapport avec les Soles, & que les Soles, comme quantité d'autres poiſſons, jettent leur frai ſur le ſable, où pluſieurs Pêcheurs aſſurent en avoir vu en quantité.

Belon croyoit que la Sole remontoit dans les riviéres, puiſqu'il dit que ce poiſſon devient plus gros & plus tendre dans les eaux douces; mais je ne ſache pas que la Sole paſſe dans les eaux douces; & je crois que Belon prend une autre eſpéce de poiſſon, peut-être la Plie, pour la Sole franche.

§ 5. *Qu'on trouve des Soles dans preſque toutes les Mers.*

On pêche des Soles dans preſque toutes les Mers, en France dans tous les Ports, tant de l'Océan que de la Méditerranée.

Toutes les mers voiſines de la France en ſont pourvues; M. Chanlaire m'écrit qu'on en prend à Boulogne: M. Porquet me marque qu'on en fait des pêches conſidérables aux environs de Calais, à Saint-Malo, &c.; & pour abréger, dans les tournées que j'ai faites tant ſur les côtes de l'Océan que de la Méditerranée, j'y ai trouvé des Soles, ſeulement celles de la Méditerranée étoient plus petites que celles de l'Océan. Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, il y a au Cap de Bonne-Eſpérance, des Soles qui reſſemblent aux nôtres, & qui y ſont très-eſtimées, non-ſeulement à cauſe de leur bon goût; mais encore parce qu'on leur attribue la propriété de purifier le ſang. Voyez tome V de l'édition *in*-4°. pag. 206; ſuivant le même ouvrage, pag. 91, il y a beaucoup de Soles à Congo.

Le même Auteur dit, tome VI, page 495, que ce poiſſon eſt comme à la Chine, & tome XI, page 167, qu'on en pêche aux environs de Chéquetant.

On voit tome II, page 444, qu'on en prend beaucoup dans la Baie de Portendic, ainſi qu'au Cap blanc, page 455.

On voit, tome IV, page 357, qu'il y en a dans les deux principales riviéres qui traverſent le Royaume de Juda, & à la page 258, qu'on en prend peu à la Côte d'Or, mais qu'elles y ſont fort grandes.

Loyer dit qu'on en prend dans la mer d'Iſſiny, page 422.

On m'a écrit qu'on en prenoit aſſez abondamment à Livourne, & que quand l'air étoit frais on en tranſportoit à Florence, & auſſi qu'on n'en faiſoit point de pêche expreſſe en Sardaigne; mais que les Soles qu'on y prenoit étoient très-groſſes.

Je vois dans un Mémoire d'Alexandrie, qu'on prend des Soles ſur les Côtes d'Egypte; on en prend auſſi à Sinigaglia, à Ancone, & dans pluſieurs autres endroits.

Après avoir traité dans le premier article des Soles, qui ſont de tous les poiſſons plats & à arêtes, les plus étroits par comparaiſon à leur longueur, je vais parler dans les articles ſuivants des poiſſons plats qui ont plus de largeur, par porportion à leur longueur, & je commence par les Turbots, qui ſont les plus larges des poiſſons plats & à arêtes.

Article II.

Du Turbot et de la Barbue.

Conſidérations générales ſur ces Poiſſons.

On diſtingue en général deux eſpéces de Turbot ; ſavoir le vrai Turbot garni d'oſſelets piquants, qu'on a nommé en latin *Rhombus aculeatus* ; & l'autre eſpéce de Turbot, dit *Liſſe*, parce qu'il n'a point de piquants, en latin *Rhombus lævis*, c'eſt le poiſſon connu en France ſous le nom de *Barbue*. Je vais traiter des uns & des autres dans différents paragraphes.

§ 1. *Du vrai Turbot bouclé*, Rhombus aculeatus, *Planche III, fig. 1 & 2.*

En Bretagne on nomme ce poiſſon Turbot, comme à Paris ; en Italie & en Provence on le nomme *Rhombo*, & en Languedoc *Rhomb* ; tous noms qui dérivent du latin : dans quelques cantons de la Normandie, il eſt connu ſous le nom de *Bertonneau* ; néanmoins on y nomme les petits *Turbotins* ou *Turbillons*, & la dénomination de Turbot eſt en uſage ſur les côtes de haute Normandie : ils ſont auſſi connus ſous la dénomination de *Cailleteau* ; mais comme dans cette Province on donne le même nom à de petites Raies, il faut éviter de confondre ces deux genres de poiſſons, qui ne ſe reſſemblent preſqu'à aucuns égards.

A Rome on les nomme *Barbot*, apparemment parce qu'on les confond avec l'eſpéce qu'on nomme en France *Barbue*.

Le *Turbot* eſt fort large, par comparaiſon à ſa longueur, puiſque ſa longueur *A F* eſt preſque égale à ſa largeur *I E*, en y comprenant l'étendue des ailerons.

En prêtant attention à cette forme, il me paroit probable que la dénomination de Rhombe, en latin *Rhombus*, lui a été donnée, parce que quand on le poſe ſur une table les ailerons bien étendus, comme on l'a repréſenté *Pl. III, fig. 1 & 2*, ſa forme approche d'être Rhomboïdale.

Preſque toute la circonférence de ce poiſſon eſt bordée d'ailerons aſſez larges, ſur-tout vers la moitié de leur longueur, ou les rayons qui les forment ſont les plus longs. Ils deviennent de plus en plus courts, à meſure qu'on approche des extrêmités, tant du côté de la tête que du côté de la queue.

La couleur de ces poiſſons varie ſuivant leur âge, & les fonds où ils ont vécu ; communément la face de deſſus eſt gris-d'épine, plus ou moins foncé, chargé de mouchetures plus brunes que la peau, entre leſquelles on en voit qui ſont d'un verd foncé, d'autres taches tirent au blanc.

A la plupart, la face de deſſous eſt blanche, ou au moins blanchâtre ; je dis *la plupart*, car on en prend quelques-uns qu'on nomme *Doubles* ; parce que comme aux Soles, la couleur de la face de deſſous eſt preſque ſemblable à celle de deſſus.

La face de deſſus de ces poiſſons eſt couverte d'écailles à peine ſenſibles, on penſe aſſez communément qu'ils n'en ont point. En outre, il y a, ſur-tout vers la tête & vers la queue, de petits os chargés d'aſpérités, beaucoup plus petits que ceux des Raies bouclées, dont nous parlerons dans la ſuite.

Les ailerons ſont à peu-près de la même couleur que les parties où ils ſont attachés, néanmoins ordinairement d'une couleur moins foncée ; ils ſont comme ſtriés, à cauſe de la ſaillie que font leurs nervures, & ils ſont chargés de mouchetures, à peu-près comme la face de deſſus.

La gueule *A* eſt aſſez grande ; mais les dents ſont ſi déliées, qu'on les regarde comme des aſpérités ; la tête qui n'eſt pas groſſe, eſt chargée des mêmes mouchetures que le deſſus du corps, ainſi que les opercules des ouies.

On apperçoit vers l'extrêmité du muſeau, les ouvertures des narines ; je crois me rappeller qu'il y a quelquefois une couple de barbillons au bout de la mâchoire inférieure, mais que d'autres n'en ont point.

Il y a derriere les ouies une petite nageoire *B*, deux autres *C* ſous la gorge, qui ne paroiſſent être que quelques rayons ſéparés de l'aileron du ventre ; l'anus ſe trouve en *D* entre les petites nageoires dont nous venons de parler ; le commencement de l'aileron du ventre eſt immédiatement derriére l'anus, & ſe prolonge juſqu'à l'articulation *F* de l'aileron de la queue. Les lignes laterales *K L* ſont fort courbes du côté des ouïes, mais enſuite elles ſe prolongent en ligne droite juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue *M*, où elle partage en deux la largeur du poiſſon. Cet aileron de la queue *M* a peu de longueur, mais il eſt aſſez large, & n'eſt point fendu.

Des Auteurs disent qu'on prend des Turbots qui pesent plus de cent livres ; mais les plus gros qu'on voit sur nos côtes n'ont qu'un pied & demi de longueur sur quinze pouces de largeur, & ne pesent pas vingt-cinq livres. Ceux-là même ne sont pas les plus estimés, parce que leur chair n'est pas à beaucoup près aussi délicate que celle de ceux qui sont moins gros. Les Turbots ont cela de commun avec tous les autres poissons, que la qualité des fonds influe beaucoup sur leur bonté ; ceux qu'on prend dans les bons fonds ont la chair ferme, courte & de bon goût, avec une grande épaisseur de graisse très-délicate.

Au reste, on en fait la pêche toute l'année ; ils sont seulement un peu plus fermes l'hiver que l'été ; on estime particuliérement ceux qu'on prend en Février, Mars, Avril & Mai.

La pêche des Turbots se fait comme celle des autres poissons plats, avec les haims, la drege, les Tramaux, les Folles ; de plus, on en trouve dans les parcs & les étangs salés. Ce poisson n'est pas commun en France ; néanmoins j'en ai mangé dans plusieurs de nos ports, & M. Porquet m'a écrit de Calais qu'on en prenoit sur les côtes de haute Normandie ; mais c'est depuis la barre de Bayonne jusqu'au Bec de Grave qu'ils sont moins rares, sur-tout dans les mois d'Octobre & de Novembre ; il est encore plus commun dans l'État Vénitien & dans le Golfe Adriatique, où l'on en prend à la mer & dans les baies, avec des dards, des harpons.

On n'en fait point de salaison ; néanmoins, dans la saison froide on en envoie en Allemagne par Stafette, & même à Vienne ; pour cela on les vuide, on les saupoudre de sel, de poivre, d'autres épices & de fines herbes ; mais quand on ne les veut transporter qu'à une petite distance, pour leur conserver leur bon goût on les met entre deux Raies ; car ce dernier poisson qui se conserve long-temps, défend les Turbots du contact de l'air.

On prétend avoir observé, qu'ayant mis dans des endroits où la mer remonte, des Turbotins gros comme un écu de six livres, on en pêcha deux ans après qui pesoient deux livres & demie ou trois livres.

C'est un poisson littoral, qui se plaît vers l'embouchure des grands fleuves. On dit qu'il s'y nourrit de petits crustacées, & qu'il est très-vorace ; ses œufs sont rouges ; le foie qui tient à l'estomac est d'un rouge très-pâle ; la vésicule du fiel est grande ; la rate tire au noir.

§ 2. *Du Turbot double, & difforme ;* Rhombus duplex & difformis, *Pl. III, fig. 3 & 4.*

Dans les poissons plats, on nomme *Doubles*, comme je l'ai dit, ceux qui ont la peau de dessous à peu-près de la même couleur que celle de dessus. Comme ces poissons doubles n'ont pas la face de dessous blanche, mais plus ou moins brune, quelques Pêcheurs les nomment *Négres*. Le poisson dont il s'agit dans ce paragraphe, avoit pour la forme beaucoup de ressemblance avec celui que nous venons de décrire. Néanmoins à l'extrêmité du dos, derriére la tête, au-dessus des yeux, le corps se terminoit par une espéce de crochet *G* dont la pointe s'avançoit vers le bout du museau ; l'aileron du dos se prolongeoit jusqu'à l'extrêmité de cette pointe. Outre cette singularité, la peau de dessous de ce poisson étoit presque de même couleur que celle du dessus ; & ce qui est encore plus rare, on appercevoit à la face de dessous des osselets ou boucles, de même que sur celle de dessus, à la vérité moins sensibles.

Ce poisson ayant été regardé par tous les Pêcheurs comme fort singulier, il m'a paru convenable d'en faire graver le dessein, qui a été fait avec tout le soin possible.

§ 3. *De la Barbue ou Turbot lisse*, Rhombus lævis, *Pl. IV, fig. 1 & 2.*

Quoique les Barbues soient moins grandes que les Turbots bouclés, on peut les regarder comme un des grands poissons plats ; leur corps forme un ovale plus alongé que celui du Turbot ; la peau de dessus est d'un gris plus clair, elle est marquée de mouchetures couleur de marron, & souvent pointillée de petites taches blanches assez brillantes ; les yeux sont posés à peu-près comme ceux du Turbot, mais ils sont moins grands.

L'aileron du dos commence à l'extrêmité du museau, & s'étend jusqu'à l'articulation *F* de l'aileron de la queue.

Les Barbues ont derriere chaque ouïe, comme les Turbots, une nageoire *B*, & sous la gorge deux autres plus petites *C*, qui commencent un peu plus vers l'arriére que l'aplomb des yeux, & se termine à l'anus *D*, qui, à ce poisson, est fort près de la tête. Il y a à cet endroit une petite interruption ; immédiatement derriere l'anus, commence l'aileron du ventre, qui s'étend jusqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, ainsi que celui du dos auquel il ressemble. L'aileron de la queue *M* est

proportionnellement à la grandeur du poiſſon, plus ouvert que celui du Turbot, & il ſe termine un peu en arrondiſſement; cet aileron, ainſi que ceux des côtés, eſt chargé de mouchetures plus claires que celles du deſſus du corps; la peau du deſſous du poiſſon eſt, de même que celle du deſſus, couverte de petites écailles fort douces & ſans boucles, ou moins chagrinée; mais ſa couleur eſt d'un blanc un peu griſâtre, qui s'éclaircit vers la queue où elle prend une teinte bleuâtre.

Ce poiſſon a ſur les côtés une ligne latérale, qui eſt, comme aux Turbots, courbe du côté de la tête & droite vers la queue; la peau du deſſous étant très-mince & tranſparente, on entrevoit au travers quelques lignes formées par les bords de différents muſcles.

Ces poiſſons, ſur-tout les gros, ſont devenus très-rares ſur les côtes de Normandie; ce qu'on peut attribuer à ce que beaucoup de gros & petits poiſſons ſont détruits par la drege & les autres filets, qu'on traîne ſur les fonds pour prendre les poiſſons plats, qui, comme je l'ai dit, ſe tiennent preſque toujours près des fonds.

On en prend aux cordes avec des haims, amorcés de petits poiſſons; on en trouve auſſi quelques-uns dans les parcs, les étentes & les étangs ſalés, mais rarement, parce que les Barbues ne s'approchent pas fort près des côtes, & qu'il faut les aller chercher un peu au large.

La chair de la Barbue eſt blanche, délicate, & d'un goût excellent, ſur-tout quand on la pêche en bonne ſaiſon, & ſur des fonds de ſable ou de gravier; je dis *en bonne ſaiſon*, car quoiqu'elle ne perde pas autant de ſa bonne qualité dans le temps du frai, que beaucoup d'autres poiſſons, qui, dans cette circonſtance deviennent molaſſes, néanmoins elle perd un peu de ſon mérite.

En général, la Barbue fait un plat de diſtinction ſur les meilleures tables, & beaucoup la préférent au Turbot.

§ 4. *De la Barbue double & difforme*, Rhombus lævis duplex & difformis, *Planche IV, fig. 3 & 4.*

Il y a dans les Barbues, des individus qui différent des autres, à peu-près comme dans les Soles & les Turbots; on les nomme pour cette raiſon *Doubles* & *difformes*; leur corps auprès du muſeau du côté du dos fait un crochet, mais moins conſidérable qu'au Turbot; les nageoires *C* de deſſous la gorge ſont ordinairement formées de cinq rayons terminés par des pointes aſſez déliées; au-delà de l'anus commence le grand aileron du ventre *D*, qui s'étend comme celui du dos juſqu'à l'articulation *F* de l'aileron de la queue *H*, qui, au lieu de ſe terminer par un arrondiſſement, forme un angle fort obtus, & peu apparent.

A l'aileron du dos, qui s'étend du bout du muſeau juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, il y a une coupure, ou une petite interruption en *N* vis-à-vis l'extrêmité de l'opercule des ouïes, où ſe trouve comme aux autres Barbues, une nageoire *B*.

Je ne ſais ſi cette interruption *N* eſt commune à toutes les Barbues, ou ſi elle étoit particuliere aux poiſſons que j'ai décrits.

A ces poiſſons, dit *Doubles*, la partie de deſſous eſt preſque comme celle du deſſus, étant ſeulement d'une couleur un peu moins foncée; au deſſous de la tête on appercevoit une tache blanche *G*, qui occupoit une partie de l'opercule, & à la face de deſſous comme à celle de deſſus, on voyoit la raie latérale, qui eſt courbe du côté de la tête, & qui ſe prolongeoit enſuite en ligne droite juſqu'à l'articulation *F* de l'aileron de la queue *H*; on peut regarder cette Barbue comme une variété peu intéreſſante, mais qui n'eſt pas commune.

On pêche des Barbues toute l'année, mais c'eſt depuis le mois de Décembre juſqu'en Mai qu'elles ſont les meilleures. On en prend en grande eau avec les cordes & la drege: on en prend auſſi au bord de l'eau avec les ſaines & les tramaux, & il s'en trouve dans les parcs; mais celles qui ſe pêchent au large ſont eſtimées les meilleures.

On prétend avoir remarqué que les Barbues croiſſent plus lentement que les Turbots, & que celles de deux ans ne peſent qu'une livre ou une livre & demie; je n'ai pas pu m'en aſſurer par mes propres obſervations.

Je ſoupçonne que le poiſſon qu'on nomme à Veniſe *Barboti*, & qu'on dit être un Turbot, eſt plus exactement notre Barbue, tel qu'on en pêche un peu à Audierne, & en d'autres parages de France.

Suivant l'Hiſtoire générale des Voyages, on prend beaucoup de Barbues au Cap Blanc, point à la Côte d'Or.

M. Chanlaire m'a écrit qu'on en prenoit à la côte de Boulogne.

Article III.

Du Carrelet ou Carreau, Quadratulus, *Planche V, fig. 1 & 2.*

On a nommé ce poiſſon *Carrelet* ou *Carreau*, parce que quand ſes ailerons ſont étendus, il approche plus qu'aucun autre poiſſon plat d'avoir la forme quarrée; il a quelque reſſemblance avec la Barbue, mais il n'eſt jamais auſſi grand, & ſes ailerons ont moins de largeur. Un beau Carrelet a 18 pouces de longueur de *A* en *B*, & 10 pouces de largeur *D C*, y compris les ailerons; ſa tête eſt aſſez groſſe, ſon muſeau n'eſt pas fort alongé, les mâchoires n'ont point de dents, mais ſeulement des aſpérités très-ſenſibles & piquantes; la machoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure; les yeux ſont gros, fort rapprochés l'un de l'autre; la prunelle eſt d'un bleu foncé, entourée d'un cercle jaune; l'iris eſt nacré.

La face ſupérieure qu'on voit *fig.* 1, eſt brune; aux endroits où elle s'éclaircit, elle tire au jaune ou à l'olive; ordinairement elle eſt mouchetée de taches rouges, tantôt aſſez foncées, & d'autres fois plus claires, entre leſquelles on apperçoit des marbrures d'un blanc ſale & peu apparent, & des points blancs très-brillants; la face du deſſous eſt ordinairement blanche & ſans mouchetures, comme à la *figure* 2. Je dis *ordinairement*, parce qu'on en prend quelquefois qui ont le deſſous preſque de la même couleur que le deſſus, & pour cette raiſon les Pêcheurs les nomment *Doubles*.

Ces poiſſons n'ont point d'os piquants comme le Turbot bouclé; on m'a ſeulement aſſuré, qu'à l'endroit où les rayons qui forment les ailerons s'attachent au corps, il y a une file d'écailles un peu piquantes. J'avoue que cette circonſtance m'a échappé, & que je n'y ai remarqué que de petits boutons point piquants; mais je puis aſſurer que par-tout ailleurs les écailles ſont petites, minces, & point piquantes.

Le corps eſt tout entouré d'ailerons comme à la Barbue, ils ſont ſeulement moins larges; les rayons du milieu *D* & *C*, ſont plus longs que ceux des extrêmités *F E* pour l'aileron *D*, & *H K* pour l'aileron *C*. Au reſte les ailerons ſont de la même couleur que la partie du corps où ils répondent.

L'aileron du dos s'étend depuis l'aplomb des yeux *F* juſqu'à l'articulation *E* de l'aileron de la queue; celui du ventre, comme à la plupart des poiſſons plats, commence en *H*, immédiatement après l'anus *G*, & s'étend juſqu'à l'articulation *K* de l'aileron de la queue. A cette partie *HCK* il eſt tout-à-fait ſemblable à celui du dos *F D E*. Le Carrelet, comme la plupart des poiſſons plats a une petite nageoire *I* derriere chaque ouie, & deux plus petites *G* ſous la gorge.

Il y a ſur la face de deſſus & ſur celle de deſſous une raie latérale, courbe du côté de la tête, enſuite droite juſqu'à l'aileron de la queue *B*; cet aileron eſt formé d'un nombre de rayons rameux qui s'écartent un peu les uns des autres par leur extrêmité, & il ſe termine par un arrondiſſement.

Ce poiſſon s'approche volontiers des côtes, & ſe plait ſur les fonds de ſable où l'on en fait la pêche; c'eſt pour cela que les Pêcheurs du Bourg d'Ault, tendent avec leurs petits bateaux des cordes garnies d'haims, & ils vendent la plus grande partie de leurs poiſſons à Dieppe, d'où on les tranſporte à Paris, où il ſont plus eſtimés que la Limande lorqu'ils ſont bien frais. Mais comme leur chair eſt plus délicate que celle de la Limande, elle eſt plus ſujette à s'altérer dans le tranſport. C'eſt dans les mois de Mai & de Juin qu'ils ſont réputés les meilleurs.

Il y a des ſaiſons où leur chair ſe réduit en eau quand on les fait cuire; car en général, elle eſt très-délicate & de bon goût; ceux qui ſont d'une bonne grandeur, ſont preſque auſſi recherchés que les Barbues. Néanmoins, comme leur chair eſt tendre, il eſt rare qu'on en mange de bons à Paris.

On en prend depuis la barre de Bayonne juſqu'au bec de Grave, principalement en Octobre & Novembre, à mi-canal avec la drege & les filets qu'on tend par fond: il s'en trouve auſſi dans les parcs.

On m'a écrit que ce poiſſon, qui ſe pêche en aſſez bonne quantité ſur les côtes de Normandie, eſt inconnu en Bretagne; je préſume qu'on lui donne un autre nom.

Il y en a qui prétendent que quand le Carrelet groſſit, il prend le nom de *Plie*, mais je ne le penſe pas; car outre que j'ai vu de très-petites Plies & de gros Carrelets, nous ferons remarquer à l'article des Plies des différences ſenſibles entre ces deux poiſſons: on aſſure de plus que les Carrelets ne remontent point dans les riviéres, au lieu que la Plie, qu'on nomme auſſi *Picot*, *Flonde* ou *Carrelet bâtard*, remonte fort haut dans la Loire, & y fraie comme l'Aloſe & le Saumon.

On prend des Carrelets doubles & d'autres

d'autres, contenant, comme j'ai amplement expliqué ce qu'on entend par ces deux termes, je puis me diſpenſer de revenir ſur ce point.

ARTICLE IV.

De la Plie, Paſſer aculeatus, *ou* Pſetta; Plane *en Languedoc; par quelques-uns* Platuſe; *ſur quelques côtes de Normandie* Picot, Flonde *de mer; Willughby lui donne quelquefois le nom de* Plateſſa, *ce qui revient à* Platuſe, *Planche V, figure 3.*

La Plie eſt un poiſſon plat & à arêtes de la famille des Paſſer; il eſt plus large que la Sole & la Limande, moins que le Turbot, & il me paroît avoir plus de reſſemblance avec le Carrelet qu'avec tout autre poiſſon plat. C'eſt probablement cette reſſemblance qui a fait que quelques-uns ont penſé que les Plies étoient de gros Carrelets; mais outre que la reſſemblance de la Plie avec le Carrelet n'eſt pas complette, le Carrelet ne remonte pas dans les rivieres, au lieu que la Plie qu'on pêche à la Mer ſe plaît dans les eaux douces.

J'en ai pris à la mer ſur les côtes de Normandie & de Bretagne, & auſſi dans la Loire juſqu'au deſſus d'Orléans, ainſi que dans le Loiret, dans le Cher, &c. & ce qui me fait croire que les Plies fraient dans les rivieres, c'eſt qu'on y en prend quelques-unes qui ne ſont pas plus larges que la paume de la main, ou comme un écu de ſix livres, même comme une piéce de vingt-quatre ſols.

On m'a aſſuré à Montpellier, que l'hiver les Plies paſſoient de la mer dans l'étang, où elles dépoſoient leurs œufs au printemps; mais l'eau de cet étang eſt ſalée. Ce que nous avons dit plus haut, prouve que ces poiſſons paſſent auſſi dans les eaux douces; M. Viger de Caen m'a écrit qu'il étoit aſſuré qu'elles ſe multiplioient, même dans des eaux dormantes; & en 1770, dans le mois d'Août, on en prit d'un même coup de filet qui étoient de bien des grandeurs différentes; les unes avoient 8 pouces de longueur totale ſur 5 pouces de largeur au milieu du corps, où eſt la plus grande largeur de ce poiſſon; d'autres 11 pouces de longueur ſur 6 à 7 pouces de largeur enfin, d'autres qui n'avoient que 2 pouces & demi de longueur, & ayant meſuré beaucoup de Plies, on apperçut que la proportion de la largeur avec la longueur n'étoit pas toujours la même. A la côte de Poitou on nomme les petites, *Plions*.

La couleur des Plies varie beaucoup; les unes ſur un fond olive, ſont mouchetées de brun foncé, tirant au noir; d'autres ont des taches rouges, comme les Carrelets: les Pêcheurs m'ont aſſuré que les Plies qu'on prend dans le Loiret ſont mouchetées de brun obſcur, ſur un fond olive aſſez foncé, & que celles de la Loire ſont d'une couleur plus claire, avec de larges marbrures brunes, & de pareilles marques ſur la tête. Les ailerons ſont très-bruns; à quelques-unes on apperçoit une légere teinte rouge, & de plus des taches rouges qui les font prendre pour des Carrelets; la plupart ont la face de deſſous blanche.

En général, la peau eſt couverte d'écailles fort petites, qui ſont elles-mêmes couvertes d'un enduit mucilagineux, qu'on pourroit regarder comme une ſurpeau, d'autant qu'on peut l'enlever avec un couteau pour découvrir les écailles.

La tête n'eſt pas groſſe, elle eſt couverte de petites écailles, de la même couleur que celles du corps, brune en-deſſus, blanche en-deſſous; les yeux ſont ovales, couleur d'or, & tous les deux, comme à tous les poiſſons plats, ſont placés ſur la face ſupérieure du poiſſon: entre les deux yeux il y a une ſuite de pointes, qui font comme une crête oſſeuſe, qui commence auprès du bord de l'opercule des ouies, & ſe termine à l'ouverture des narines.

La gueule eſt aſſez grande, les deux mâchoires de même longueur; l'une, ainſi que l'autre, garnies de très-petites dents aſſez écartées les unes des autres; ce qui fait que pluſieurs ont cru que ce poiſſon n'avoit point de dents.

La crête épineuſe de la tête, dont nous avons parlé, ſemble faire la continuation de la ligne latérale qu'on apperçoit ſur le corps. Cette ligne n'eſt point rude au toucher, elle s'étend comme au Carrelet, depuis l'angle ſupérieur de l'opercule des ouïes juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue. A ſa naiſſance, elle forme un courbe qui s'étend juſque vers le milieu du poiſſon; le reſte forme une ligne droite, qui partage en deux le corps du poiſſon; cette ligne s'apperçoit à la vérité, plus foiblement ſur la face de deſſous que ſur celle de deſſus.

Il y a derriere chaque ouïe, une nageoire formée de rayons ſouples, qui diminuent de longueur à meſure qu'ils s'approchent du côté du ventre: ces rayons ſont un

peu plus longs que la membrane mince qui les unit n'a d'étendue; ainſi ils la débordent un peu; ſous la gorge ſont deux autres nageoires beaucoup plus petites, qui ſe terminent en pointe; leurs rayons, au nombre de ſix, ſont flexibles comme aux autres, ils ſont réunis par une membrane mince; de plus, on en apperçoit un ſeptieme plus ferme que les autres, & qui n'eſt point aſſujéti par la membrane.

Immédiatement après ces nageoires, on apperçoit l'ouverture de l'anus, qui eſt quelquefois ſuivie d'un rayon un peu piquant incliné vers l'avant, néanmoins contigu au grand aileron qui borde le ventre du poiſſon, depuis cet endroit juſque tout près de l'articulation de la queue; cet aileron du ventre eſt ordinairement formé de 44 rayons ſouples, les plus longs ſont au milieu; à l'attache des rayons en-deſſous, ſur-tout du côté de la tête, il y a de petites pointes peu ſenſibles.

Il en eſt de même au grand aileron du dos, qui eſt formé d'environ 60 rayons; vers l'extrêmité de cet aileron du côté de la queue, on ne ſent rien de piquant.

J'ai vu pluſieurs de ces poiſſons qui, étant poſés la face de deſſous ſur une table, & regardant du côté de la queue, le grand aileron du dos étoit du côté droit, mais des Pêcheurs m'ont aſſuré qu'à pluſieurs, ils étoient du côté gauche, ce qu'ils nomment *Contournés*.

L'aileron de la queue un peu long, eſt formé de 18 rayons rameux, & n'eſt arrondi que vers les angles.

Ceux qui habitent les bords de la mer, & qui ne ſont point à portée des eaux douces, prétendent que les Plies qu'on prend dans les eaux ſalées ont plus de goût que celles qu'on prend dans les eaux douces.

Ceux qui habitent auprès des rivieres que ce poiſſon fréquente, aſſurent qu'il y eſt plus gras & plus délicat qu'à la Mer, ainſi chacun ſe déclare pour le fruit de ſa pêche. Comme j'ai été à portée de manger des unes & des autres, il m'a paru que les Plies de la Loire, où le fond eſt de ſable, étoient plus délicates que celles qu'on pêchoit aux bords de la Mer; cependant les bonnes Plies ne peuvent point encore être comparées aux Limandes, qui, quand elles ſont fraiches, & lorſqu'elles ont été pêchées en bonne eau, ſont un excellent poiſſon; de ſorte que ceux qui ſont à portée d'avoir des Limandes, mépriſent beaucoup les Plies, qui néanmoins ſont fort eſtimées par ceux qui, comme à Orléans & à Tours, étant éloignés des bords de la Mer, ne peuvent ſe procurer les autres poiſſons plats.

On voit en Flandre, & ſur-tout à Anvers, des Plies deſſéchées, dont on trouve un débit avantageux.

Il y a pluſieurs eſpéces, ou variétés des Plies, ce qui influe encore ſur leurs différentes qualités.

On donne le nom de *Targuer* à une grande Plie de Mer, marbrée de rouge & de noir, *Pl. V, fig.* 4, je ne l'ai point vu fraiche; mais on m'a écrit de Rennes, qu'on y prend une eſpéce de Plie, qu'on y nomme *Targer*, *Targie* ou *Tarche*; c'eſt probablement celle dont nous venons de parler. C'eſt, je crois, le même poiſſon qu'on appelle à l'Iſle de Ré *Fleurin*, qu'on dit être une grande Plie, marquée de beaucoup de taches rouges.

Peut-être eſt-ce encore le même poiſſon qu'on nomme en Poitou & Aunis, *Tardineau*, qui, dit-on, ne différe de la Plie, que parce qu'il a nombre de petites taches rouges ſur le dos, & peut-être que l'expreſſion de *Tardineau*, eſt une corruption de *Cardineau*, nom qu'on donne ailleurs à des Plies qui ont beaucoup de marques rouges, & que quelques-uns confondent avec le Carrelet.

Il y en a qui prétendent qu'il y a une eſpéce de Plie, qui ne paſſe jamais dans l'eau douce, & qu'au contraire, il y a dans les grands fleuves des Plies qui y ſont nées, & qui n'en ſortent jamais; cela peut être: mais il me paroit bien difficile d'établir ces faits par des preuves convaincantes.

Suivant Rondelet, les Plies fraient au printemps; alors on trouve de la laitance dans certains individus & des œufs dans d'autres; cependant on prend à la fin de Septembre des Plies mâles, dans leſquelles on trouve beaucoup de laitance; en Décembre 1776, on pêcha dans la Loire des Plies qui avoient beaucoup d'œufs & peu de laitance; en hiver, le ventre des femelles eſt quelquefois conſidérablement enflé par les œufs: en général, on eſtime les œufs de ce poiſſon, on les regarde comme un bon manger.

Rondelet dit que les Plies paſſent en hiver de la Mer dans l'Etang de Montpellier, qui eſt ſalé, pour y dépoſer leurs œufs au printemps; je crois qu'elle les dépoſent auſſi dans l'eau douce.

Des Pêcheurs prétendent que le premier état du frai des Plies, eſt une maſſe de pluſieurs petites Plies collées enſemble, ainſi qu'on l'obſerve en pluſieurs poiſſons, notamment dans le Gardon; je n'ai point été à portée de faire cette obſervation.

On pêche les Plies comme les autres poiſſons plats; mais en outre, comme elles s'enfouiſſent volontiers dans le ſable quand elles ſont dans un endroit où il n'y

a pas une grande épaiſſeur d'eau, on en prend à la foule; pour cela les Pêcheurs marchent pieds nuds ſur le ſable, & quand il en ſentent ſous leurs pieds, ils les harponnent.

On en prend auſſi avec un petit filet en poche, qu'on monte à l'extrêmité d'une fourche, & qu'on enfonce dans le ſable, vis-à-vis la tête du poiſſon, qui, pour s'enfuir, donne dans le filet.

Enfin, on en pêche toute l'année, mais on prétend que les ſaiſons les plus favorables ſont depuis le mois d'Avril juſqu'en Juin, & depuis le mois d'Octobre juſqu'en Décembre.

ARTICLE V.

De la Limande, ſorte de Paſſer, *Pl. VI.*

La Limande eſt un poiſſon plat, plus petit que ceux dont nous avons parlé; il eſt proportionnellement à ſa largeur moins long que la Sole, mais plus que le Carrelet, avec lequel à cet égard il a plus de reſſemblance; en retranchant les ailerons, tant des côtés que de la queue, une belle Limande, dont le corps auroit douze pouces de longueur, n'auroit que cinq pouces & demi de largeur; la forme de ſon corps eſt elliptique, ou plutôt ovoïde; la partie du côté de la tête étant plus groſſe que celle qui s'étend vers la queue. La tête eſt de médiocre groſſeur, & terminée par un muſeau un peu pointu, l'aileron de la queue eſt aſſez long, formé par des rayons gros & rameux qui s'écartent les uns des autres par leur extrêmité; ce qui fait que cet aileron qui n'eſt point échancré, ſe termine par un arrondiſſement peu conſidérable.

Les yeux ſont gros, ſaillants, fort élevés ſur la tête, tous les deux placés à l'extrêmité de la face ſupérieure; au ſortir de l'eau, ils ſont très-brillants, la prunelle eſt d'un bleu turquin, & entourée par un cercle jaune, couleur d'or; l'iris eſt nacré, ayant quelques reflets, tirant à la couleur du cuivre rouge; toutes ces couleurs diſparoiſſent peu après la mort du poiſſon: entre les deux yeux, un peu vers l'extrêmité du muſeau, on apperçoit l'ouverture des narines.

La gueule n'eſt pas grande, mais les machoires ſont garnies de dents plus ſenſibles qu'à la plupart des poiſſons plats; la machoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, le corps du poiſſon eſt couvert d'écailles preſque imperceptibles, néanmoins rudes & très-adhérentes à la peau; la couleur de la face ſupérieure eſt communément d'un brun clair & olivâtre, la face de deſſous eſt blanche; mais il eſt bon d'être prévenu que les couleurs varient beaucoup dans les différents individus ſuivant la nature des eaux où ils ont ſéjourné, leur âge, l'état de leur ſanté, & que toutes ces couleurs diſparoiſſent auſſi-tôt après la mort du poiſſon.

Outre la couleur dominante dont nous venons de parler, il y en a qui ſont jaſpées de blanc, ou de rouge, comme les Carrelets; mais ces couleurs ſont preſque toujours très-foibles. Quoiqu'à la plupart des Limandes la face de deſſous ſoit blanche, on en prend néanmoins quelques-unes où l'on apperçoit des marques aſſez ſemblables à celles qu'on voit ſur la face ſupérieure. Des Pêcheurs m'ont aſſuré en avoir pris qui avoient cette face preſque auſſi blanche que celle de deſſous. Nous avons dit que les Pêcheurs appellent *Doubles* celles qui ont les deux faces à peu près de même couleur.

Ces poiſſons, comme les autres poiſſons plats à arêtes, ont deſſus & deſſous, derriere les ouïes, une nageoire & deux autres plus petites ſous la gorge: tout le corps eſt preſque entouré par le grand aileron du dos & par celui du ventre; celui du dos s'étend ſans interruption depuis l'aplomb des yeux juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, celui du ventre lui eſt preſque ſemblable; mais il ne commence qu'immédiatement derriere l'anus, & il s'étend comme celui du dos juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue; ces ailerons ne ſont point formés comme à beaucoup d'autres poiſſons, par des rayons de même longueur, les plus longs rayons répondent à la moitié de la longueur du poiſſon, & depuis cet endroit juſqu'aux deux extrêmités, ils diminuent graduellement & uniformément, de ſorte que la longueur des rayons des extrêmités n'eſt guere que la moitié de celle des rayons du milieu; les ailerons ſont à peu près de la même couleur que la partie du corps où ils ſont attachés, & quelques-uns ont des mouchetures pareilles à celles du corps.

La chair de la Limande eſt d'un goût très-agréable quand elle eſt fraiche, il eſt vrai qu'elle eſt moins délicate que celle du Carrelet; pour cette raiſon, elle ſe conſerve plus long-temps ſans ſe gâter, ce qui eſt avantageux aux Chaſſes-marée, parce qu'ils peuvent tranſporter plus loin les Limandes que les Carrelets, & ils ſont en état d'en fournir des villes où la marée eſt rare, & pour cette raiſon plus chere, parce que les Limandes ſupportent mieux le tranſport: on les préfere à Paris aux Carrelets qui ſont eſtimés meilleurs au bord de la Mer, mais qui perdent de leur mérite étant tranſportés.

On assure qu'il se trouve quelques Limandes plus charnues & plus épaisses que les autres, les pêcheurs les nomment *Limandes Pôles* : c'est tout ce que j'en puis dire ne les connoissant pas parfaitement.

On apperçoit sur les faces de dessus & de dessous de ces poissons des lignes latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouïes jusqu'à l'articulation de l'aileron de la queue; elles font du côté de la tête une courbure considérable, & ensuite elles se prolongent en ligne droite jusqu'à la queue, divisant la largeur du poisson en deux parties égales.

On prend beaucoup de Limandes sur les rivages de l'Océan, on en trouve moins en Languedoc dans la Méditerranée, la Mer Adriatique, la Mer Noire & celle de Toscane ; il y a peu de poissons plats qui se montrent aussi abondamment sur les côtes de Bretagne, de Normandie & de Picardie; on en prend aux cordes garnies d'haims, pêle mêle avec les Merlans, les Harengs & avec d'autres sortes de poissons, au moyen de la dreige & les autres filets traînants; on en trouve dans les fossés & les étangs, les filets d'enceinte & même dans les parcs. On en voit toute l'année, mais la vraie saison de la pêche est depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier ; elles sont encore assez bonnes dans les mois de Mars & d'Avril, lorsqu'ells sont pleines de laite & d'œufs, mais elles sont maigres & de peu de valeur depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre.

Dans le Nord on en fait du Stockfish : pour cela, sans employer de sel, on les pend, & on les fait sécher au soleil ou au vent, ce qui réussit d'autant mieux que ce poisson étant mince, est très-propre à cette préparation; car on sait qu'elle convient aux poissons qui ont le moins d'épaisseur : quand ils sont secs, on les rassemble par douzaine & on les transporte fort loin, où l'on trouve à les vendre avantageusement. On en prend comme des autres poissons plats de doubles & de contournées, *Fig.* 2, & d'autres qui sont d'un vert livide; celles-là sont maigres, & on les dit malades, les pêcheurs les nomment *Lépreuses*, on n'en fait aucun cas; c'est tout ce que j'en puis dire n'en ayant point vu.

Rondelet dit que la Limande ne differe du Carrelet que parce que les écailles sont plus adhérentes à la peau; pour moi, je crois que la forme de la Limande est plus allongée que celle du Carrelet qui est considérablement plus large & en tout beaucoup plus grand.

On donne en quelques endroits le nom de Pôle, à des Limandes qui sont plus grandes & plus épaisses que les autres; mais en cela, je ne parle que d'après les Pêcheurs.

Article VI.

De la Limandelle, Pl. VI.

La Limandelle participe de la Sole & de la Limande ; son corps est plus large par proportion à sa longueur que celui de la Sole, & il l'est moins que celui de la Limande; sa chair est plus tendre que celle de la Sole, & ferme à peu près comme celle de la Limande, ce qui la fait estimer par quelques-uns plus que ces deux poissons, qui néanmoins sont très-bons; mais on en prend peu sur nos côtes, ce qui contribue probablement à les faire rechercher pour les tables délicates. Ce poisson ne mord guere aux haims, on en prend quelques-uns avec la dreige, sur-tout dans les mois de Février & de Mars. On en distingue plusieurs variétés; je me bornerai à parler de quelques-uns qui ont des caracteres assez distincts pour qu'on ne les confonde pas avec les autres poissons plats. Mais je préviens que je ne puis parler de ce poisson que d'après ce que m'en ont dit les Pêcheurs; car je n'en ai vu que de morts & jamais en vie.

§ 1. *De la vraie Limandelle, Fig. 3 & 4.*

Quoique le poisson qu'on appelle *vraie Limandelle* soit fort rare, & absolument inconnu dans plusieurs ports, particulierement à Breſt, je suis parvenu à en avoir une, à la vérité morte, mais qu'on m'a assuré être une Limandelle, ce qui me met en état de la décrire en détail. Son corps forme un ovale plus alongé que celui de la Limande, mais plus large que celui de la Sole, on en prend qui ont jusqu'à dix-huit pouces de longueur : sa queue est coupée presque quarrément, elle s'élargit en forme d'éventail. La couleur de la face de dessus est un brun assez clair, moucheté de taches, les unes blanches & les autres plus brunes que le fond, mais les mouchetures blanches sont en plus grand nombre que les brunes.

Les yeux différent peu de ceux des Limandes,

mandes; l'ouverture de la gueule eſt très-petite, & reſſemble plutôt à un Suçoir qu'aucune de celle des autres poiſſons plats.

Par proportion à ſa grandeur, elle eſt plus épaiſſe que la Limande; ſes écailles ſont rondes, minces & douces au toucher; les lignes latérales forment une courbure du côté de la tête, & enſuite elles ſe prolongent en droite ligne juſqu'à l'aileron de la queue.

Les nageoires *I*, de derriere les opercules des ouïes, ſont ordinairement d'un jaune orangé; celles de deſſous la gorge *H*, d'un jaune qui n'eſt pas foncé.

Les ailerons du dos & du ventre ſont à peu près de la même couleur que la face ſupérieure, & chargés de mouchetures plus ou moins claires; mais preſque jamais auſſi brunes que celles de la face ſupérieure.

Les dents ſont plates, très-rapprochées les unes des autres, & pour cette raiſon peu ſenſibles.

La face de deſſous, ainſi qu'aux autres poiſſons plats, eſt blanche, avec une légére teinte rouge peu ſenſible : on y apperçoit, comme aux autres poiſſons plats, les lignes latérales, les petites nageoires de deſſous le goſier, & celles de derriere les opercules des ouïes.

Etant parvenu à avoir un poiſſon qu'on m'a aſſuré être une vraie Limandelle, ce poiſſon étant rare & fort eſtimé, j'ai cru convenable d'ajouter, à ce que je viens de dire, les dimenſions de toutes ſes parties.

La longueur totale *A*, *B*, *Fig. 3*, étoit d'un pied.

La largeur *C*, *C*, priſe au milieu, y compris les ailerons, un peu plus de ſix pouces; en *K*, *K*, quatorze lignes; derriere l'opercule des ouïes *F*, *G*, quatre pouces; en *L*, *L*, quatre pouces; du bout du muſeau *A*, au derriere des ouïes *D*, deux pouces; du centre de l'œil *E*, au bout du muſeau *A*, huit lignes.

L'œil eſt ovale, très-ſaillant, & ſon grand diametre a preſqu'une fois plus d'étendue que le petit; les deux yeux ſont très-rapprochés l'un de l'autre, & ne ſont ſéparés que par une eſpéce de cloiſon.

La gueule eſt bordée de groſſes levres, & étant fermée, la partie qu'on apperçoit à la face ſupérieure eſt au plus de trois lignes.

L'aileron du dos *E*, *F*, *C*, *L*, *K*, s'étend depuis le coin de l'œil *E*, juſqu'auprès la naiſſance *K*, de l'aileron de la queue; il eſt formé de quatre-vingts rayons ſouples, qui excedent une membrane charnue & fort délicate qui les joint; les rayons les plus longs ont à peu près un pouce de longueur, & vont en diminuant graduellement, tant du côté de la tête que du côté de la queue.

L'aileron du ventre *G*, *C*, *L*, *K*, s'étendoit depuis le derriere de l'anus *G*, juſque près la naiſſance de celui de la queue *K*; l'anus formoit un gros bouton très-ſaillant, & étoit preſque recouvert par les deux petites nageoires H, qui avoient huit lignes de longueur, & étoient compoſées de cinq ou ſix rayons fort ſouples.

Derriere les ouïes *D*, étoient deux autres nageoires, une de chaque côté, étroites à leur origine, un peu élargies & arrondies à leur extrêmité, & formées de ſept à neuf rayons très-flexibles qui étoient liés, comme les ailerons du dos, par une membrane très-mince.

L'aileron de la queue *K*, *B*, ſe terminoit par un arrondiſſement; il étoit formé de ſeize ou dix-ſept rayons, longs d'environ deux pouces.

Les lignes latérales *D*, *I*, *N*, s'étendoient depuis la naiſſance de l'aileron de la queue où elles partageoient le poiſſon à peu près en deux également, juſques vers *I*, où elles prenoient une courbure pour ſe rendre aux ouïes en *D*.

Le deſſus du poiſſon étoit couvert de très-petites écailles fort adhérentes, & preſque enfoncées dans la peau. Elles paroiſſoient blanches ſur un fond brun, & donnoient aux faces du poiſſon un air chagriné; on voyoit ſur les côtés de légéres taches blanchâtres *M*, *M*, répandues ſans ordre, & de grandeur inégale.

Le deſſous étoit blanc, tirant un peu au bleu, on n'y appercevoit preſque point les raies latérales; au reſte, les nageoires de la gorge & celles de derriére les ouïes étoient comme à la face ſupérieure; toute la face de deſſus étoit légérement ondée, ce qui eſt un peu exprimé dans le deſſein.

§ 2. *De la Limandelle, dite* Calimande, *Fig. 6.*

Cette Limandelle eſt plus alongée que les précédentes, & étant moins épaiſſe, elle reſſemble un peu plus à la Sole; mais ſa couleur a plus de rapport à la plupart des Limandes, étant néanmoins un peu plus claire, avec une légere teinte rouge.

Ses yeux ſont plus grands que ceux de la vraie Limandelle; la prunelle eſt d'un beau bleu turquin, entourée d'un cercle jaune.

Sa gueule, comme à la vraie Limandelle, eſt plus petite que celle de la Limande; ſon corps n'eſt pas plus épais que celui de la Sole-Pôle.

Ses écailles ſont fines & moins rudes au toucher que celles des Soles-Pôles.

Sa chair eſt plus molaſſe que celle de la Limande, &, pour cette raiſon, plus ſujette à s'altérer dans le tranſport, auſſi on n'en fait pas de cas, ni des pêches expreſſes; on ſe contente de celles qu'on prend dans les parcs, ou pêle-mêle avec d'autres poiſſons: au reſte, les caracteres diſtinctifs que je viens de marquer m'ont paru très-peu ſenſibles.

§ 3. *De la petite Limandelle qu'on nomme* Calimande Royale, *Fig. 5.*

Les Pêcheurs de Normandie donnent à ce poiſſon le nom de petite Limandelle, ou Calimande Royale; elles ne ſont pas communes, les plus grandes ont à peine huit à neuf pouces de longueur totale. Ce poiſſon, qu'on prend à la dreige pendant le Carême, ſeroit eſtimé, tant à cauſe de ſa beauté que pour ſon bon goût, s'il étoit plus grand & moins rare.

Sa couleur eſt très-particuliere; elle eſt jaſpée de couleur de marron, & de gris-de-perle foncé ſur un fond qui tire au rouge; ſes ailerons du dos, du ventre & de la queue participent des mêmes couleurs; ſeulement elles ſont plus foibles; mais les unes s'étendent de toute la largeur des rayons, & d'autres ſe terminent à la moitié de leur longueur.

Les yeux ſont fort près l'un de l'autre; on apperçoit autour des taches de couleur de lie-de-vin; mais ils ne ſont pas placés comme aux Limandelles dont nous venons de parler, ils le ſont à peu près comme au Turbot & à la Barbue.

Ce poiſſon n'eſt pas commun, les Poletois en prennent avec des haims qu'ils amorcent de petits poiſſons, même quelquefois avec des leurres, & ils ſe ſervent pour cette pêche de leurs petits bateaux.

Il y a bien des variétés dans la diſtribution des couleurs: pluſieurs ont vers la queue une tache fort brune, au milieu de laquelle il y en a une petite de couleur d'or bruni; les Pêcheurs diſent que les mâles en ont encore une pareille au-deſſus de celle dont nous venons de parler, & qu'il y en a auſſi une auprès de l'opercule des ouïes; les rayes latérales font une petite inflexion du côté de la tête; la peau, tant ſur le corps qu'à la tête, eſt comme chagrinée, étant garnie de petits grains de même que la Rouſſette, mais moins rudes; néanmoins, on ſent plus de réſiſtance en paſſant le doigt de la queue à la tête, qu'en ſens contraire.

On prend peu de ces poiſſons, qui, pour cette raiſon, ne ſont guere connus que dans les ports; leur chair eſt ferme, & comparable à celle de la vraie Limandelle.

Il y a quelque reſſemblance entre ce poiſſon & celui que Rondelet nomme *Rhomboïde*.

§ 4. *D'une eſpece de Limandelle qu'on nomme* grande Calimande, *Fig. 6.*

Ce poiſſon reſſemble à pluſieurs égards à celui que Rondelet dit qu'on nomme *Sole* à Rome.

La grande Calimande tient quelque choſe du Fletan par la forme du corps qui eſt plus alongé & plus étroit que celui de la Sole, au moins du côté de la queue: les grandes ont quinze à vingt pouces de longueur; elles ſont un peu plus blanchâtres que les Limandes, auxquelles elles reſſemblent par les écailles, ainſi que par les ailerons, même celui de la queue: les rayes latérales ſont très-courbées du côté de la tête, & enſuite fort droites juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue.

L'aileron de deſſus le dos eſt couleur d'eau, & parſemé de taches brunes; celui du ventre en a auſſi, mais moins apparentes.

La tête eſt fort alongée, les yeux ſont grands & gros, placés comme au Turbot, la prunelle eſt gris-de-fer, avec un cercle jaune, la gueule eſt aſſez grande, la langue eſt étroite & pointue, les mâchoires garnies de dents très-fines; on prend ce poiſſon à la dreige, & on en trouve dans les tramaux, ſa chair reſſemble aſſez à celle de la Limande; on l'eſtime quoiqu'elle ſoit plus ſeche, on la regarde comme une eſpéce moyenne entre la Limande & la Limandelle.

J'avoue que ce que je viens de dire des Limandelles & des Calimandes, n'eſt que d'après quelques-uns qu'on m'a préſentés dans les Ports, ou qu'on m'a envoyé morts, ainſi on ne doit pas y prendre autant de confiance qu'à ce que j'ai dit des poiſſons plus communs.

J'ajouterai qu'étant informé qu'on prend beaucoup de poiſſons plats aux environs du port de l'Orient; j'ai prié M. Bourhis, Commiſſaire de la Marine dans ce Port, de me faire part de ce qu'il pourroit apprendre relativement à ce poiſſon; cet obligeant correſpondant m'a écrit que dans les Limandelles qu'on m'a apportées, il n'a trouvé de différence d'avec la Limande que dans la couleur de la face ſupérieure qui étoit d'un brun plus clair; que la forme de leur corps étoit la même que celle des Limandes, & point ſemblable à la figure que j'ai fait

graver; néanmoins, comme on eſtime aſſez ce poiſſon, & comme j'en ai reçu deux qui ne ſe reſſembloient pas exactement, j'ai cru qu'il étoit convenable de le faire connoître, d'autant qu'en pluſieurs endroits il eſt fort rare.

Article VII.

Du Fletan, Hippogloſſus; *& du Flet, Flez ou Fletelet.*

Beaucoup d'auteurs regardent tous ces noms comme ſynonymes & appartenant à un même poiſſon : ce ſentiment eſt adopté à Caen, à Dieppe, à Saint-Jean-de-Luz, &c. Quelques-uns ſeulement nomment les gros, Fletans, & les petits Flets; ce qui s'accorde aſſez avec ce que penſoient Belon, Rondelet, Aldrovande, Geſner, Jonſton, &c. tous inclinant à penſer qu'on doit appeller Fletans les gros poiſſons qu'on pêche à grande eau, & Flets les petits qui fréquentent les rivages; d'autres prétendent que ces noms déſignent autant de poiſſons différents. Si cela eſt, il faut au moins convenir que ces poiſſons ont beaucoup de rapport les uns avec les autres. Pour eſſayer de diſſiper ces incertitudes autant qu'il me ſera poſſible, j'ai envoyé dans différents Ports un mémoire où j'expoſois mon embarras, priant les perſonnes les plus inſtruites de venir à mon ſecours; je vais commencer par rapporter ce qui m'a paru de mieux établi par rapport aux Fletans.

§ 1. *Des Fletans, Pl. VII, Fig. 1.*

On ne regarde point ce poiſſon comme étant de nos Mers, quoiqu'on en prenne accidentellement quelques-uns dans le canal, & qu'il s'en ſoit quelquefois rendu des bancs ſur les côtes de Normandie & de Picardie; mais outre que cela eſt fort rare, on n'y en prend jamais qui approchent de la grandeur de ceux qu'on pêche ſur le grand banc de Terre-Neuve & en Iſlande, d'où on en rapporte quelquefois de ſalés qui ſont fort gros; car on aſſure qu'il s'en trouve dans ces parages, & même dans la Mer d'Allemagne, qui peſent pluſieurs quintaux & qui ont quatre coudées de longueur; ce qui leur a fait donner le nom *d'Hippogloſſus*, parce que dans les mots compoſés, le terme *Hippo* ſignifie prééminence, & eſt attribué aux eſpéces qui ſe diſtinguent des autres par leur grandeur.

M. Bonamy, Docteur régent de la Faculté de Médecine de Nantes, s'étant tranſporté dans pluſieurs Iſles habitées par les plus célebres pêcheurs, m'a écrit qu'à Nantes & dans tous les endroits où il a fait des informations, on ne diſtingue point poſitivement le Fletan du Flet; mais tous l'ont aſſuré qu'ils avoient pêché ſur le banc de Terre-Neuve & du côté de Louisbourg, un très-grand poiſſon plat qu'on leur a nommé Fletan; c'eſt ſûrement le Fletan ou l'Hippogloſſus de Rondelet, qu'on peut regarder comme le plus grand de tous les poiſſons plats à arêtes.

Mais comme j'en ai prévenu, premiere ſection de la ſeconde partie, page 81, à l'occaſion de la pêche de la Morue, la chair de ce poiſſon qui a un bon goût, eſt coriace; c'eſt pourquoi les pêcheurs font peu de cas des gros. On m'a aſſuré qu'à Anvers on en vend de ſalés par tronçons.

Le Fletan eſt de la famille des poiſſons plats, & eſt, dit-on, couvert d'écailles ſi minces & ſi adhérentes à la peau, que pluſieurs croyent qu'il n'en a point; le deſſus du corps eſt gris-de-fer brun, & le deſſous blanchâtre ſale; ſa gueule eſt aſſez grande, & ſinguliérement contournée; elle eſt garnie, tant à la mâchoire ſupérieure qu'à l'inférieure, de pluſieurs rangs de dents très-piquantes qui ſe courbent un peu vers l'intérieur de la gueule qui eſt auſſi garnie d'aſpérités, ainſi que la langue & les ouïes; la mâchoire inférieure déborde un peu la ſupérieure.

Les nageoires de derriere les ouïes ſont aſſez grandes; il en a, comme les Limandes, les Plies, &c, une derriere à chaque ouïe, & deux petites ſous la gorge : la forme de ſon corps ne differe guere de celle de la Plie; l'aileron du dos qui prend ſa naiſſance vis-à-vis les yeux s'étend juſqu'à l'aileron de la queue qui eſt brun, avec des rayes d'un blanc ſale; cet aileron s'élargit à ſon extrêmité à peu près comme celui de la Morue, de plus la membrane qui réunit les rayons les tient fort ſerrés les uns contre les autres.

L'aileron qui borde le côté du ventre s'étend, comme celui du dos, juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue; les deux ailerons, ſavoir celui du dos & celui du ventre, augmentent de largeur juſqu'au milieu du corps, & enſuite ils diminuent peu à peu juſqu'à leur extrêmité,

comme ces poiſſons ſont très-forts, les pêcheurs ſont obligés de les gafer avec un croc à main pour les amener ſur le port, comme on le voit, ſection VIII, *Pl. V, Fig.* 2. Les Fletans ſe nourriſſent de poiſſons; car on trouve dans leur eſtomac des Harengs, des Capelans, &c.

La chair de ceux qui ne ſont pas fort gros, eſt aſſez bonne étant mangée fraîche; mais le ſel la racornit, & elle devient très-déſagréable. Les pêcheurs qui vont à la pêche de la Morue vers le Nord, rencontrent beaucoup de ces poiſſons, entre leſquels il y en a, comme je l'ai dit, de très-grands; pour lors, on n'en ſale que les bords où l'on trouve une eſpéce de graiſſe délicate comme celle du Turbot; ces parties deſſéchées ſont ce qu'on appelle le Raf ou Rekel, qui fait un mets peu eſtimé, mais qu'on ne laiſſe pas de vendre, & ils jettent les groſſes chairs à la Mer; les Matelots mangent les petits qui, dans les bons fonds, ſont un manger aſſez agréable. On prétend que ce poiſſon eſt propre à faire de bons coulis; malheureuſement les Fletans ſe plaiſent dans la vaſe, où ils contractent un mauvais goût; ce qui contribue à les faire mépriſer.

Lorſque les pêcheurs prennent beaucoup des petits dont ils ſe nourriſſent, ils les ſaupoudrent d'un peu de ſel, les enfilent avec une ficelle, & les ſuſpendent au vent pour les faire ſécher; étant ainſi préparés, ils ſe conſervent long-temps bons à manger.

Il y en a qui appellent le Fletan la grande Plie de Mer, & effectivement ces deux poiſſons ſe reſſemblent à pluſieurs égards.

La vraie ſaiſon de les pêcher ſur le grand banc eſt après que celle de la Morue eſt preſque finie. Le poiſſon qu'on prend quelquefois ſur nos côtes & qu'on y nomme *Fletan*, eſt auſſi du genre des poiſſons plats; mais je ne ſais ſi c'eſt exactement la même eſpéce de poiſſon qu'on appelle Fletan dans le Nord, où il s'en voit d'une grandeur très-conſidérable; cette incertitude m'engage à rapporter ce que m'en a écrit M. Frammery, Conſul de France à Drontheim.

Il dit que la pêche du Fletan ſe fait en toute ſaiſon, même en hiver. Mais comme alors il ſe tient dans les endroits les plus profonds, il faut l'aller chercher à 3, 4, 500 braſſes au fond de la Mer, au lieu qu'en été il habite les lieux moins profonds, où il y a ſeulement 100 ou 150 braſſes d'eau au plus; ce poiſſon ſe plaît ſur un fond uni de ſable, ou encore mieux de vaſe. Il évite les fonds de roche où il y a des inégalités, ce qui oblige les pêcheurs de bien connoître les fonds où ils doivent établir leurs pêches; elle ſe fait de deux manieres; ſuivant la nature des fonds, lorſqu'on ſe trouve ſur un fond de varech, on ſe ſert d'une ſimple ligne dont la longueur eſt proportionnée à la profondeur de l'eau, & chaque matelot en tient une.

Les Ruſſes n'adoptent pas cette pratique, parce que dans les endroits où ils ont coutume de s'établir, le fond eſt de ſable ou de vaſe mêlée de gravier, mais toujours uni: pour cette raiſon, ils pêchent avec des cordes qui ont 1500 ou 2000 braſſes de longueur, & de la groſſeur du petit doigt; elles ſont formées de 9 fils de bon chanvre, & garnies de 7 en 7 pieds de lignes plus déliées qui ont 2 pieds ½ ou 3 pieds de longueur, au bout deſquelles ſont attachés des haims de la même groſſeur que ceux qui ſervent pour la pêche des Morues. Toutes ces cordes ſont tannées pour les préſerver de la pourriture: au bout de la maîtreſſe corde on met une eſpece d'ancre de bois, telle que nous en avons repréſenté ſeconde partie, ſection VIII, ſur la *Planche V, Fig.* 1, ou bien on y amarre une cabliére à peu près pareille à celle *I K*, repréſentée premiere partie, ſeconde ſection, *Pl. XXXIII, Fig.* 1; à chaque ancre ou cabliére eſt amarré un orin, à l'extrêmité duquel eſt une bouée ou un ſignal, formé de liége ou d'un morceau de bois léger, figuré en poire: au bout menu qui doit être en bas, eſt attachée une petite pierre qui ſert à le leſter pour que le ſignal qui eſt au gros bout de la bouée ſe tienne droit. Ce ſignal eſt ordinairement un balai ou un pavillon, il eſt repréſenté premiere partie, ſeconde ſection, *Planche XXXIII*; le manche de ce pavillon a 5 ou 6 pieds de longueur, & comme il y a une pareille bouée à chaque bout de la corde, les pêcheurs en connoiſſent la ſituation, & évitent de mettre en cet endroit d'autres cordes qui ſe mêleroient les unes avec les autres; ils amorcent leurs haims avec de gros vers de Mer que les Mouſſes ou les enfants leur fourniſſent; au défaut de vers, ils emploient des entrailles ou la chair des poiſſons qu'ils ne ſalent pas; les pêcheurs partent de grand matin, les uns plutôt, les autres plus tard, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins éloignés du lieu où ils veulent s'établir en pêche; & comme ils courent riſque d'être pris de mauvais temps, ils ſe muniſſent d'une bouſſole, & des vivres dont ils pourroient avoir beſoin dans le cas où il ne leur ſeroit pas poſſible de gagner la côte; leurs proviſions ſe réduiſent à emporter de la farine de ſeigle ou d'aveine, & pour boiſſon de l'eau qu'ils renouvellent de temps en temps; ils conſervent les foies, & après en avoir retiré l'huile

qui

qui leur fournit de la ſauce, ils les font griller, & les mangent avec du ſel, dont ils font une grande conſommation : au reſte, leur manœuvre, pour mettre leur corde à l'eau & la relever, eſt pareille à celles que ſuivent les Pêcheurs cordiers de Normandie, dont nous avons parlé à la premiere Partie de cet Ouvrage ; mais avant de quitter leurs cordes, ils prennent des marques à terre pour les retrouver plus aiſément ; la corde reſte ainſi à la Mer juſqu'au lendemain matin ; & quand ils vont la relever, ils mouillent une autre corde.

Les Fletans ſont de moitié plus gros à Finmarck qu'en Iſlande, on en prend quelquefois à Finmarck qui peſent trois à quatre cents livres ; alors pour les tirer de l'eau, on les ſaiſit avec un croc de fer, comme on le voit, Section VIII, *Pl. V*, *Fig.* 2. On porte les Fletans dans les magaſins, puis on les ouvre juſqu'à l'anus pour les vuider, on met les foies à part ; on lave les poiſſons, on les arrange avec du ſel dans des caiſſes qui ſont auprès des Magaſins, & on verſe un peu d'eau deſſus : on les laiſſe en cet état vingt-quatre ou quarante-huit heures, en un mot, aſſez de temps pour qu'ils prennent le ſel, & qu'ils rendent leur eau, enſuite avec un grand couteau on ratiſſe le deſſus pour emporter les écailles. Quand cette opération eſt faite, on les lave une ſeconde fois afin d'ôter tout le ſang & les ſaletés, on les porte ſur la table du magaſin où on les tranche, ce qui conſiſte à leur couper la tête & à les ouvrir dans toute leur longueur pour emporter la groſſe arête ; quand le poiſſon eſt gros, on donne de plus quelques coups de couteau en travers.

Alors on les ſale ; pour cela on les frotte de ſel par-tout, en mettant ſurtout dans l'intérieur ; car les parties qu'on a tranchées doivent être remiſes à leur place : enfin, on arrange les Fletans dans des caiſſes, mettant du ſel entre chaque lit de poiſſon, de ſorte qu'ils ne ſe touchent pas. Il faut plus de ſel pour les poiſſons fort gras, & pour ceux qui ſont épais, que pour les petits.

On prend des Fletans fort grands en Iſlande, ainſi que dans le Gouvernement de Berghen, où il y en a de ſix à ſept pieds de long, qui peſent depuis trois juſqu'à cinq cents livres.

On prétend même avoir remarqué, que les Fletans qu'on pêche à l'Eſt de Finemarck, ſont preſque de moitié moins gros que ceux qu'on prend au Sud de cette Province : il eſt vrai que l'eau eſt moins profonde à l'Eſt, & on ſoupçonne pour cette raiſon, que les poiſſons y trouvent moins de nourriture qu'au Sud. Ajoutons que les plus gros poiſſons ſe prennent dans le Gouvernement de Berghen, & dans la plupart des Baies, où on trouve depuis deux cents juſqu'à cinq cents braſſes d'eau.

Je pourrois me borner à ce que je viens de rapporter d'après M. Framery, ſur la pêche des Fletans dans le Nord ; mais comme il m'eſt parvenu ſur cette pêche des notes de M. Strom, célebre Norwégien, j'ai cru qu'on ne ſeroit pas fâché d'en trouver ici un extrait qui confirmera ce que nous avons dit d'après M. Framery.

La pêche du Fletan étoit autrefois plus abondante en Norwége qu'elle ne l'eſt préſentement. Comme il falloit aller chercher ces poiſſons aſſez loin, & qu'on ſe ſervoit de bateaux trop foibles pour entreprendre cette route, on étoit expoſé à de fâcheux accidents ; d'ailleurs, ces côtes fourniſſant abondamment des poiſſons qu'on peut prendre ſans s'expoſer à des dangers, & qui ſont plus utiles, on a pour ces raiſons, preſque abandonné celle des Fletans.

Il n'y a que quelques contrées du Gouvernement de Berghen qui la continuent, avec une trentaine de bateaux aſſez forts ; ils s'établiſſent en pleine mer, à vingt ou vingt-cinq lieues de la côte à Stor-Egge, ſur un haut fonds qui s'étend, Nord & Sud, & qui a peu de largeur, où l'on trouve trente ou quarante braſſes d'eau : comme cet endroit eſt couvert de plantes marines, on n'y pêche qu'avec des lignes ſimples. Cette pêche ſe fait vers la ſaint Jean, ſaiſon où les poiſſons quittent les grands fonds.

L'équipage qui eſt formé de ſept à huit hommes, ſe munit d'un compas, & de quelques vivres.

§ 2. *Du Flet, Flez, ou Flais & du Fletelet.*

J'ai déja prévenu que pluſieurs, regardant le Flet comme ſynonyme de Fletan, prétendent que ces deux noms indiquent un même poiſſon ; mais j'ai dit auſſi que d'autres ſoutenoient que le Fletan & le Flet ſont deux poiſſons aſſez différents l'un de l'autre pour n'être point confondus. Il m'a paru intéreſſant d'éclaircir cette queſtion ; & après m'être ſuffiſamment étendu ſur ce qui regarde le Fletan, j'ai

cru convenable de rapporter les connoiſſances que m'ont produites les recherches que j'ai faites au ſujet du Flet.

Je préviens d'abord, que la figure 2, *Pl. VII*, a été exactement deſſinée d'après un poiſſon, qu'on m'a aſſuré être un véritable Flet; ſuppoſant que ce qui m'a été dit à ce ſujet ſoit vrai, on ne peut diſconvenir qu'il y a de la reſſemblance entre ces deux poiſſons; mais auſſi on apperçoit qu'ils différent à pluſieurs égards.

D'abord on convient généralement, que les Fletans ſont beaucoup plus gros que les Flets. On ajoute que les Fletans ne paſſent jamais dans les eaux douces; on pêche les Flets à la Mer & dans les Rivieres qui affluent dans l'Océan, notamment à la côte de Bretagne, & à S. Valery, dans la ſaiſon où il y en a beaucoup; pluſieurs, pour cette raiſon, les confondent avec la Plie, qu'ils nomment *Flies*; mais le corps du Flet, par comparaiſon à ſa largeur, eſt plus alongé que celui de la Plie.

Le Flet, du nombre des poiſſons qu'on nomme *Paſſer*, a de petites écailles de couleur très-rembrunies; à quelques endroits où cette couleur s'éclaircit un peu, la peau tire à l'olive ou à un jaune obſcur; on apperçoit à ces endroits des taches rouge-foncé, d'un jaune orangé, tant ſur le corps que ſur les ailerons, qui, comme aux autres poiſſons de la même famille, ſont larges, & bordent toute la circonférence du corps. Les rayons qui les forment, ſont déliés, ſouples & point piquants.

On remarque ſur la tête & ſur le corps quelques petits oſſelets piquants.

En quelques endroits, au lieu de *Flet*, on écrit *Flais*: ſa chair eſt blanche, plus ferme que celle des Fletans, & pour cette raiſon elle ſe conſerve plus long-temps ſans ſe gâter: elle eſt de bon goût, quand le poiſſon a ſéjourné dans des eaux vives; mais il ſe plaît au fond & dans la vaſe, où il contracte un goût déſagréable.

Le Flet a la vie fort dure; il vit aſſez long-temps hors de l'eau: quand on l'a vuidé, ſon corps donne encore des ſignes de vie au bout d'une heure.

Il y en a qui en diſtinguent une autre eſpéce, qu'ils nomment *Fletelet*: je ne le connois pas; c'eſt peut-être le *Helbut* des Anglois, dont nous allons dire quelque choſe dans le paragraphe ſuivant, quoique j'en aie déja parlé dans l'introduction qui eſt au commencement de cette ſection.

On trouve dans l'eſtomac du Fletelet de petits coquillages briſés; & quoique le mot *Fletelet* ſemble indiquer un diminutif de Flet, tous ceux qui en ont parlé, aſſurent qu'ils ſont plus gros, & quelques-uns l'ont appellé *Paſſer maximus*.

Malgré tout ce que je viens de dire, il me paroît qu'il regne encore beaucoup d'incertitude ſur la diſtinction de ces poiſſons; car M. le Teſtu me marque de Dieppe, & M. Porquet de Calais, qu'on penſe dans ces Ports que le Fletan eſt le même poiſſon que le Flet; & que la différence qui ſe trouve entre ces deux poiſſons, conſiſte dans la diſproportion de leur taille. Le Flet, diſent-ils, eſt communément de celle des petits Carrelets & des Limandes. Le Fletan, au contraire, eſt ſi grand qu'on en a pêché quelquefois de cinq pieds de longueur, ſur environ la moitié en largeur: celui-ci fréquente les grandes eaux; le Flet ſe plaît plus volontiers à l'entrée des Ports & Rivieres, & ſur les ſables: de-là vient qu'il eſt très-commun dans la Baie de la Somme, & dans les courants où il reſte de l'eau de la mer.

Néanmoins il en paſſe dans les canaux, où ils ſubſiſtent dans l'eau douce. Mais les grands Fletans ne fréquentent point nos mers: il ne s'y en trouve que rarement; ce ſont les mers du Nord qu'on peut regarder comme leur patrie.

§ 3. *Des Hellebuts.*

Ce poiſſon eſt plus connu en Angleterre qu'en France; il a quelque rapport avec le Fletan: on m'a aſſuré qu'on en pêche aux côtes de Flandre, & qu'on le vend au Marché par tronçons; ce qui indique qu'ils ſont fort gros: leur chair eſt très-eſtimée, & ſe vend à-peu-près comme le Saumon frais & l'Eſturgeon: on ne les prend guere qu'avec les haims; on ne les connoît point aux côtes de Normandie & de Picardie. Mais c'eſt un poiſſon du genre des plats, ſeulement plus épais: il a, comme tous les poiſſons plats, une nageoire derriere les ouïes, deux ſous la gorge, deux grands ailerons, un ſur le dos, & l'autre ſous le ventre, qui s'étendent de preſque toute la longueur du poiſſon.

Je ne connois pas le Hellebut; mais par la courte deſcription qu'on m'en a envoyée, il n'eſt pas douteux qu'il eſt de la famille de ceux dont nous nous occupons; & ce qui m'empêche de le regarder comme un Fletan, eſt l'eſtime qu'on fait de ſa chair, qu'on met beaucoup au-deſſus de celle du Fletan.

J'ai trouvé dans les Ports, ainſi que chez

les Ichthyologiſtes, bien de la confuſion entre les poiſſons plats à arêtes, tels que les Fletans, les Flets, les Plies, les Carrelets, &c., ce qui ne paroîtra pas ſurprenant à ceux qui feront attention à la grande reſſemblance qu'il y a entre les poiſſons de cette famille; j'ai eſſayé de faire remarquer les différences qui m'ont paru aſſez ſenſibles pour empêcher de confondre toutes eſpeces de poiſſons. En conſultant les deſcriptions que je trouve dans mes Mémoires, je n'aperçois preſque que des variétés, plus ou ou moins frappantes. Si on peut me procurer des caracteres plus diſtincts, j'en ferai uſage dans les additions, en témoignant ma reconnoiſſance à ceux qui auront bien voulu m'aider de leurs lumieres.

Il y en a qui comprenent la Dorée, ou Poule de mer, avec les poiſſons plats & à arêtes; mais j'ai cru plus convenable d'en parler dans la cinquiéme ſection.

CHAPITRE II.

Des Poiſſons plats, dits Cartilagineux.

Introduction.

Il y a des poiſſons ronds, d'autres longs en forme de ſerpent, & d'autres plats, qui, au lieu d'arêtes dures & piquantes, en ont de molles & flexibles; on les nomme pour cette raiſon *Cartilagineux*. Nous ne nous occuperons dans ce Chapitre que de ceux qui ſont plats; & comme le plus grand nombre de ceux-là ſont du genre des Raies, je vais donner une idée générale des poiſſons de cette famille, qu'on nomme en Bretagne, ainſi que dans l'intérieur du Royaume, *Raies*; en Provence *Raïades* & *Clavelades*; en latin *Raia*.

Article premier.

Caracteres généraux qui conviennent à toutes les eſpéces de Raies. Planches VII & VIII.

Tous les poiſſons de cette famille ſont fort larges, & peu épais; ils ſont donc du genre des poiſſons plats: mais aulieu d'avoir dans l'intérieur du corps des arêtes dures & piquantes, comme ceux dont nous avons parlé dans le Chapitre précédent, & dont on peut prendre une idée en jettant les yeux ſur le ſquélette d'un poiſſon à arêtes que nous avons fait graver *Planche III* de la premiere ſection de la ſeconde partie, & *Planche XII* de celle-ci; aux poiſſons dits cartilagineux, notamment aux Raies, ce qui tient lieu d'arêtes eſt tendre & flexible, ce qui les fait nommer cartilagineux, quoique les parties qui forment leur ſquélette ne ſoyent pas auſſi molles que les vrais cartilages.

A l'égard du ſquélette cartilagineux de la Raie que nous avons repréſenté, *Pl. VII, Fig.* 3, nous nous contenterons de dire que *aa* repréſente la tête entiere, priſe depuis la pointe du muſeau juſqu'à ſa jonction avec l'épine *f*; *b b*, la mâchoire ſupérieure; *c c*, la mâchoire inférieure.

d d, Sont des prolongemens cartilagineux qui joignent la partie poſtérieure de la tête, avec la naiſſance des grands ailerons *m m*.

e e e e, Quatre cartilages qui ſe trouvent à la partie moyenne de la Raie, joignent enſemble les ailerons des deux côtés, & ont quelque reſſemblance avec la forme du baſſin dans les autres animaux.

f f, Partie ſupérieure de l'épine, formée d'un ſeul os ou cartilage; *g g* appendices cartilagineux de la partie ſupérieure de l'épine.

i i, Naiſſance de la queue, qui eſt un

prolongement de la partie supérieure de l'épine. Cette queue est formée d'un très-grand nombre de vertebres dans toute sa longueur *h h h*.

m m, Rayons cartilagineux, qui forment les grands ailerons.

k k, Cartilages, qui portent les rayons *n n* des petits ailerons qui accompagnent la queue.

o o, Ailerons qui terminent la queue.

Le corps des Raies, en y comprenant la tête & les ailerons des côtés qui sont fort étendus, a une forme plus ou moins approchante d'un Losange, *A*, *B*, *C*, *D*, *Pl. VIII*, *fig.* 1; je dis plus ou moins; car il y en a quelques-unes dont les angles, n'étant pas aussi sensibles, approchent assez de la figure ronde, ou ovoïde.

La partie la plus épaisse & la plus charnue du corps de ces poissons, est vers le milieu de leur corps dans la direction de la ligne *AB*, où elle forme un ovale fort alongé; l'épaisseur va en diminuant depuis cet endroit, jusqu'aux bords qui sont fort minces, sur-tout aux parties *C B*, *D B*; en un mot, jusqu'à l'extrêmité des grands ailerons. Néanmoins, les rayons cartilagineux qui forment les ailerons, sont couverts d'une chair délicate, qu'on mange quand le poisson est cuit.

Les grands ailerons latéraux *C*, *D*, leurs servent à nager; car les Raies, comme les poissons plats à arêtes dont nous avons parlé au premier Chapitre, se tiennent à plat vers le fond de l'eau, & nagent en donnant des mouvements d'ondulation à ces grands ailerons. Comme on aime le merveilleux quelques-uns ont prétendu que les Raies, après s'être élancées au-dessus de l'eau, se soutenoient dans l'air au moyen de leurs ailerons; mais c'est une allégation qui n'a aucune vraisemblance.

A l'angle *A*, est la tête qui se termine dans les différentes espéces, par un museau plus ou moins arondi, & dans quelques-uns fort pointu, mais toujours cartilagineux; de sorte que les Raies évitent de le heurter contre quelques corps durs. On voit aux *figures* 1 *&* 2, que la tête n'est pas détachée du corps, elle en fait une continuation; à quelques-unes, elle est plus saillante.

A l'angle *B*, est l'origine de la queue *B*, *E*, qui est plus ou moins longue suivant les espéces; à plusieurs elle excéde beaucoup la longueur du corps prise depuis *A*, jusqu'à *B*: elle est aussi plus ou moins grosse, & souvent plus ou moins garnie d'épines, entre lesquelles il y en a de longues & d'autres fort courtes, les unes souples, d'autres dures & piquantes; à quelques-unes il y a, ainsi que sur le corps, des osselets fort durs, fermement enchassés dans la peau, & garnis d'une épine crochue.

Beaucoup de ces osselets qu'on nomme boucles sont de forme ovale à peu près plats en dessus; néanmoins on apperçoit au milieu de la face supérieure un enfoncement où est solidement attaché un aiguillon blanc fort dur & presque toujours crochu.

Il y a de ces osselets de différentes grandeurs; je les décrirai plus exactement dans l'article où il s'agira des Raies bouclées: il y a en outre sur la queue quelques petits ailerons, les uns placés à son extrêmité, comme en *E*, *Fig.* 1 & 2, d'autres sont distribués dans la longueur; ces petits ailerons sont fort utiles aux poissons pour diriger leur marche.

Les bords minces du corps du poisson qui forment les grands ailerons, sont striés sur-tout en dessous à cause de la saillie que forment les rayons cartilagineux qu'on voit en *M*, *M*, *Pl. VII*, *Fig.* 3.

Il y a beaucoup de variété dans la couleur des Raies, quelques-unes sont toutes blanches; mais communément le dessus, *Fig.* 1, est brun, & le dessous, *Fig.* 2, tire plus ou moins au blanc: aux unes la couleur est assez uniforme; d'autres sont mouchetées ou marbrées de différentes couleurs, & suivant la forme de ces panaches, on les nomme étoilées, ou œillées, ou canelées, ou ondées; en latin, *stellata*, *oculata*, *striata*, *undulata*; elles n'ont point d'écailles; mais les unes ont la peau unie, d'autre l'ont chagrinée. Il y en a qui ont, comme nous l'avons dit en parlant de la queue, des aiguillons, les uns longs, d'autres courts, les uns durs, les autres mous: on en apperçoit sur les deux faces, ou seulement sur celle de dessus, quelquefois uniquement vers la queue, d'autres vers le museau; suivant ces différences on leur a donné des noms particuliers: celles qui ont la peau lisse sont dites *Raia lævis*; celles qui sont chagrinées ou épineuses *Raia spinosa*; celles qui ont des boucles *Raia clavata*. Suivant leur couleur, elles sont dites *alba*, *cinerea*, ou *fusca*, &c.

Les poissons plats & à arêtes semblent, comme nous l'avons dit au Chapitre premier, être deux poissons appliqués l'un sur l'autre par une de leur face; ce qui fait que la fente de la gueule est sur le tranchant du côté du ventre, & qu'elle s'apperçoit en partie, soit qu'on regarde le poisson par la face de dessous ou par la face de dessus. Les yeux sont placés sur une ligne oblique, & ordinairement un des yeux est tout près de la portion de la fente de la gueule, qui paroît quand on regarde le poisson par la face supérieure.

Il n'en est pas de même à l'égard des Raies;

Rayes; leurs yeux *F*, *G*, gros & ſaillants, ſont couverts d'une membrane clignotante qu'on nomme en latin *Nebula*, & placés à la face ſupérieure de la tête, à l'aplomb du muſeau; de ſorte que ſi l'on tiroit une ligne de *A* en *B*, un des yeux ſeroit à la droite de cette ligne, & l'autre à la gauche.

La plupart ont auprès de chaque œil un trou, *FG*, *fig.* 1, qui paroît avoir du rapport avec la gueule; car il s'élargit ou ſe rétrécit ſuivant que la gueule eſt couverte ou fermée.

L'ouverture de la gueule des Raies, *HL*, *fig.* 2 & 4, n'eſt pas comme aux poiſſons plats & à arêtes, partie à la face du deſſus, & partie à celle du deſſous, on la voit en entier à la face de deſſous & à l'aplomb du muſeau : elle forme une portion du cercle; il n'y a que la mâchoire inférieure qui ſoit mobile. Aux deux côtés de cette fente, plus vers le muſeau, on voit deux trous, *KK*, qui communiquent avec le fond de la gueule par deux ſillons qui ne paroiſſent à l'extérieur que comme deux traits *KH*, *KL*. Je parlerai d'une Raie où cette communication eſt fort apparente. Il y a des Raies qui ont des dents très-ſenſibles, d'autres ſeulement des aſpérités qu'on ſent avec le doigt.

Au deſſous de la gueule, on apperçoit à droite & à gauche des ouvertures oblongues, *PP*, ſouvent au nombre de cinq; ce ſont les ouïes qui ne ſont point couvertes par des opercules.

Les deux ſexes ſe diſtinguent aiſément à l'extérieur : il ſuffit, pour cela, de regarder les parties de la génération qui ſont auprès de *O*; on voit celles des mâles, *fig.* 2, & celles des femelles, *fig.* 4. Les figures 1 & 2 indiquent les organes mâles tenant à l'animal; & à la *fig.* 5, on voit les mêmes organes détachés de l'animal. Les parties mâles, que les Pêcheurs nomment pendants, & qu'on voit en *NN*, *Pl. VIII*, *fig.* 1 & 2, ſont formées de muſcles & de cartilages, *MM*, aſſez forts; les parties qui ſont placées auprès de l'origine de la queue, paroiſſent être formées d'une ſubſtance peu ſolide. Les connoiſſances que j'avois acquiſes ſur l'anatomie de ces organes, me faiſoient ſoupçonner qu'ils s'accouplent; mais je n'ai jamais été aſſez heureux pour les ſurprendre en cet état.

On apperçoit dans l'ovaire des femelles, *fig.* 6, quantité d'œufs de différentes groſſeurs : ces œufs imparfaits paſſent un à un, ou deux à deux, dans la matrice ou l'oviductus; beaucoup s'y revêtiſſent d'une coque, comme ceux des oiſeaux d'une coquille. La coque des œufs des Raies a une forme quarrée, comme on l'a repréſenté, *fig.* 7; ce qui les a fait nommer *Siviere*. Souvent on trouve dans le corps des femelles de ces coques bien formées, & toutes prêtes à ſortir de la femelle. Quand on ouvre auſſitôt après la ponte une de ces coques, *fig.* 8, on trouve dans l'intérieur une boule *A*, contenant une ſubſtance équivalente au blanc & au jaune des œufs des oiſeaux; cette ſubſtance eſt deſtinée, comme aux oiſeaux, pour nourrir l'animal ou le fœtus, tant qu'il eſt dans ſa coque, ou pendant l'incubation qui ſe fait au fond de l'eau, où la coque tombe au ſortir du corps de la femelle.

De même que les œufs des oiſeaux ne changent point de groſſeur pendant que le petit ſe forme dans l'intérieur, les coques des Raies ne groſſiſſent point.

Quelque temps après, en ouvrant la coque, on apperçoit le petit poiſſon *B*, *fig.* 8, qui tient à la boule par le cordon ombilical. A la *fig.* 9, on le voit plus diſtinctement, parce qu'il eſt tiré de ſon enveloppe. Quand le poiſſon eſt bien formé, il ſe dégage de ſa coque, d'où il ſort la tête la premiere *A*, *fig.* 7. On prétend qu'il y a des eſpéces où l'incubation ſe fait dans le corps de la mere, & alors le petit ſort vivant.

Pour dire quelque choſe des parties intérieures de la Raie, je me bornerai à faire remarquer que l'eſtomac eſt aſſez éloigné de la glotte, & pour cette raiſon l'éſophage eſt un peu long; l'eſtomac n'eſt pas grand, il eſt ſuivi par les inteſtins, les uns gros, les autres grêles, ce qui continue juſqu'au rectum qui aboutit à l'anus.

La ratte eſt auprès de l'eſtomac; la véſicule du fiel tient au foie, qui a deux lobes; il n'eſt pas dans tous les poiſſons de la même couleur; il eſt, ou rouge, ou jaune, &c.: on le regarde en France comme un mets fort délicat.

La *fig.* 10 repréſente un rein qui a une forme alongée.

La Raie eſt un poiſſon aſſez commun : je ne connois point de côte où l'on n'en prenne de quelques eſpéces; ce qui vient non-ſeulement de ce que ce poiſſon eſt très-fécond, mais encore parce que pluſieurs étant fort gros & ſouvent armés de piquants, peu de poiſſons lui font la guerre; mais le filet de la dreige en détruit beaucoup de toutes groſſeurs. Quand les Raies ſont nouvellement tirées de l'eau, elles ont une odeur de marécage déſagréable, qui ſe diſſipe en peu de temps : elles ont auſſi, au ſortir de l'eau, la chair ſi coriace qu'on ne la peut manger; mais en les gardant quelques jours, la plupart deviennent délicates, &, pour cette raiſon, on les peut tranſporter aſſez loin de la mer, ſans qu'elles perdent de leur qualité; d'où il réſulte que communément on les mange meilleures à Paris qu'au bord de la mer. Les femelles ſont un bien meilleur manger que les mâles, &, pour

cette raiſon; elles ſe vendent plus cheres.

On ſale quelques Raies, mais on n'en fait aucun cas. Dans quelques parages où l'on en prend beaucoup, on en fait ſécher au vent & au ſoleil; en cet état on les nomme *Papillons* à Morlaix, ailleurs *Guillot :* c'eſt un manger aſſez médiocre, meilleur néanmoins que celles qui ſont ſalées. Dans quelques Ports on nomme toutes les petites Raies *Papillons;* ce qui fait un manger fort recherché.

Il y a des poiſſons, tels que les Merlans, les Harengs, dont la couleur eſt peu différente dans les différents individus : il n'en eſt pas de même dans les Raies; on y apperçoit du blanc, du gris, du cendré, du brun, du roux; mais la force de tant de diverſité de taches & de traits dont elles ſont marquées, varie prodigieuſement, & ne ſe trouvent jamais les mêmes dans pluſieurs poiſſons.

Il n'eſt pas hors de propos de prévenir que, comme on pêche très-fréquemment les Raies avec les filets qu'on nomme *folles*, comme je l'expliquerai dans la ſuite, on nomme en quelques endroits les Raies *Folles*, comme ſi l'on diſoit poiſſon qu'on prend avec les filets nommés folles. Cette pêche eſt d'autant plus convenable aux Raies qu'elles vont ſouvent par troupe.

Quoique j'aie eſſayé de donner une idée aſſez préciſe des Raies conſidérées en général, il n'eſt pas douteux que l'examen que nous nous propoſons de faire de pluſieurs eſpéces, nous fournira l'occaſion de rapporter pluſieurs choſes intéreſſantes. J'entre donc en matiere; & comme ce ſont les obſervations ſur les Raies griſes dont j'ai fait uſage, pour ce que j'ai dit des Raies conſidérées en général, je commencerai par rapporter ce qui regarde ce poiſſon. Je préviens que toutes les dimenſions que je donnerai des différents poiſſons, ſont priſes ſur celui que je décrirai, & ſûrement il y en a de plus grands & de plus petits, ſuivant leur âge. Ainſi il n'en réſulte qu'un apperçu des grandeurs relatives des différentes parties d'un même poiſſon.

Je me propoſe de rapporter en abrégé, à la fin de cette ſection, les différentes induſtries qu'emploient les Pêcheurs pour prendre les poiſſons plats, tant à arêtes, que cartilagineux; & je dirai auſſi quelque choſe ſur les différentes préparations qu'on donne à ces poiſſons, pour les conſerver long-temps bons à manger.

Dans ce que je vais dire des Raies, je traiterai en deux articles ſéparés, des Raies à peau rude & épineuſe, *Raia aſpera*, & des Raies à peau liſſe, *Raia lævis :* je parlerai dans un troiſieme Chapitre de quelques poiſſons qui ont du rapport avec les Raies; mais qui en different à pluſieurs égards.

§ 1. *Deſcription d'une Raie griſe, à peau rude ;* Raia aſpera, cinerea, *Planche VIII.*

Il y a des Raies qu'on nomme *à bec pointu*, parce qu'elles ont le muſeau fort long & terminé en pointe : celle dont nous nous occupons, ne l'avoit pas, à beaucoup près, auſſi long; mais il l'étoit plus que celui de la Raie bouclée, dont nous parlerons dans le paragraphe ſuivant.

La Raie que je décris, avoit de l'extrêmité *A* du muſeau, *fig.* 1, à l'origine *B* de la queue, ce qui fait la longueur du corps, quinze pouces. La longueur *BE* de la queue étoit de quatorze pouces. La largeur du poiſſon, y compris les ailerons, ou de *C* en *D*, étoit de dix-huit à vingt pouces. Du centre des yeux *FG*, à l'extrêmité *A* du muſeau, il y avoit environ quatre pouces ſix lignes; ils étoient éloignés l'un de l'autre de deux pouces trois lignes. Les trous que les poiſſons de ce genre ont auprès des yeux, étoient aſſez grands, & très-près des orbites.

On n'appercevoit à la face ſupérieure du poiſſon, ni boucle, ni épine; on ſentoit ſeulement qu'elle étoit chagrinée & garnie d'aſpérités ſur le milieu du corps, particuliérement vers l'extrêmité du muſeau.

La couleur de la face ſupérieure étoit cendrée, & à quelques-unes tirant à la couleur de noiſette.

La queue à ſon attache au corps étoit groſſe & accompagnée de productions charnues, & de deux ailerons aſſez conſidérables : de plus, vers l'extrêmité où elle étoit fort diminuée de groſſeur, on appercevoit deux ailerons *E* qui s'élevoient perpendiculairement ſur la queue, & quelquefois tout-à-fait au bout, une autre preſque imperceptible.

Cette queue, dans toute ſa longueur, étoit hériſſée en-deſſus d'une file de petites épines qui s'étendoient ſur le corps juſqu'à l'aplomb des yeux; le deſſous de la queue étoit plat, ſans épines, & de la même couleur que la face de deſſous du poiſſon, qui étoit plus claire que celle de deſſus : elle approchoit plus de la couleur qu'on appelle cendrée; il y avoit çà & là des places plus claires qui formoient des nuages tirant au blanc : à cette face la peau étoit, comme à celle de deſſus, chagrinée, & rude en quelques endroits.

A la face de deſſous, on voyoit l'ouver-

ture de la gueule *H, L;* elle étoit un peu courbe, & paroiſſoit comme bordée de groſſes levres : ſon étendue étoit de deux pouces trois lignes, & elle étoit à cinq pouces du bout du muſeau.

On voyoit au-deſſus les trous *K K*, qui, comme nous l'avons dit, communiquent avec l'intérieur de la gueule par des ſillons indiqués à la figure. Outre les petits ailerons qui ſont près l'origine de la queue, on voyoit en *M M*, des appendices, les uns entiérement charnus, & les autres oſſeux en dedans.

Les parties qui diſtinguent les ſexes, ſe remarquent, pour les femelles, près de *O*, & pour les mâles, en *N N* : on voit en *P P* les ouvertures des ouïes.

Quand on a laiſſé ſe diſſiper l'odeur de marécage que ces poiſſons ont au ſortir de l'eau, & qu'on a donné le temps à la chair d'acquérir de la délicateſſe, elle eſt fort agréable, un peu moins cependant que celle de la Raie bouclée, dont nous allons parler, après avoir dit quelque choſe d'une Raie qu'on nomme *tigrée* & *mouchetée*, & qui differe peu de celle que nous venons de décrire.

§ 2. *De la Raie tigrée & mouchetée ;* Raia aſpera & maculata, *Planche IX, figure 7.*

Nous avons prévenu qu'il y a bien des variétés dans la famille des Raies; que communément on les regarde comme des eſpeces différentes, auxquelles on a donné, pour cette raiſon, des noms particuliers. De ce genre eſt la Raie dont nous allons parler, qui ne differe de la Raie griſe & à peau rude, *Raia cinerea, aſpera*, que nous avons amplement décrite, § 1, qu'en ce que les boutons qui rendent ſa peau chagrinée, ſont plus gros & plus rudes au toucher, & que les marbrures blanches, quoique moins grandes, ſont plus apparentes. Il me paroît que ces différences ne ſont pas aſſez conſidérables pour former des eſpeces diſtinctes, & qu'on peut les regarder comme des variétés qui méritent quelque attention; ce qui m'a engagé à la faire graver ſur cette planche.

§ 3. *De la Raie bouclée ;* Raia clavata & maculata, *en Provence* Clavelade, *Planche IX, figure 1 & 2.*

Comme la Raie bouclée eſt des plus eſtimées pour la table, j'ai cru qu'il convenoit de la faire connoître; & cette raiſon m'engagera à m'étendre plus ſur ce qui la regarde, que ſur celles qui ſont moins eſtimées.

La Raie que je vais décrire, qui étoit d'une grandeur moyenne, avoit, depuis l'extrêmité du muſeau *A, fig.* 1, qui n'eſt pas auſſi alongé qu'à pluſieurs autres eſpéces de ſon genre, juſqu'à la naiſſance *B* de la queue, quatorze ou quinze pouces de longueur : la queue étoit aſſez menue & détachée du corps; elle avoit, depuis ſon inſertion au corps en *B*, juſqu'à ſon extrêmité *S*, à-peu-près la même longueur que le corps. La largeur *D, C*, de l'extrêmité d'un aileron à l'autre, étoit de dix-neuf pouces. Les yeux *F, G*, gros, ſaillants & ovales, étoient à trois pouces du bout du muſeau *A*. Au-deſſous des yeux en *H, I*, étoient deux trous aſſez profonds & de forme irréguliére.

M. Porquet m'écrit qu'on l'appelle à Calais la Raie griſe clouée, & qu'on en prend qui peſent depuis trois juſqu'à douze livres.

La forme du corps *A, B, C, D*, les ailes y compriſes, approchoit de celle d'un Lozange. Les ailerons, qui s'étendent depuis *D*, & depuis *C* juſqu'à la naiſſance *B* de la queue, étoient échancrés en *K* & en *L*; ces échancrures étoient recouvertes par de petits ailerons circulaires qui ſe prolongeoient juſque ſous la queue. Les parties *D, K* & *C, L* contenoient des rayons cartilagineux, qui formoient, par leur épaiſſeur, des ſtries plus ſenſibles à la face de deſſous du poiſſon, qu'à celle du deſſus, où il y avoit une plus grande épaiſſeur de chair.

Les petits ailerons circulaires *K, B, L, B*, étoient auſſi très-ſenſiblement ſtriées.

La partie la plus épaiſſe du poiſſon étoit vers le milieu du corps, dans la direction *A, B*, & alloit en diminuant uniformément d'épaiſſeur, juſqu'aux bords *C, D* : le corps étoit couvert d'une peau dénuée d'écailles, mais rude au toucher & comme chagrinée : la couleur n'étoit pas exactement la même dans tous les poiſſons de cette famille; mais, en général, la face de deſſus étoit d'un gris plus ou moins brun, & le deſſous tiroit plus ou moins au blanc. On voit

principalement sur la tête & sur le milieu du corps, dans la direction *A*, *B*, des os blancs répandus çà & là, qui ne sont pas représentés assez sensiblement à la *figure* 1 ; ce qui m'a engagé à les dessiner de grandeur naturelle aux *figures* 3, 4, 5, 6. Au milieu de la face supérieure de ces os, qui est plate, on apperçoit, *fig.* 3, un enfoncement, du fond duquel s'éleve une pointe blanche, dure, piquante & crochue : ces os s'appellent, comme je l'ai dit, des boucles, & pour cette raison ces Raies sont dites *bouclées*. Il y a de ces osselets de bien de formes & de grandeurs différentes : la plupart sont ovales ; & à celle que j'ai fait dessiner, le grand diametre étoit de huit lignes, le petit de six, & l'épaisseur de trois. La superficie *D*, *fig.* 6, étoit, comme je l'ai dit, plate, & il y avoit au milieu un enfoncement, *fig.* 3, au fond duquel étoit l'aiguillon : le dessous de ces os étoit convexe, quelquefois strié dans le sens de leur longueur, comme à la *fig.* 4, d'autres fois en travers, comme à la *fig.* 5, & souvent unie, comme à la *fig.* 6. Outre ces boucles, ces Raies ont sur le corps, principalement vers la tête & vers la queue, des épines qui ne sont point implantées dans des os, entre lesquelles les unes sont longues, d'autres fort courtes, plusieurs très-dures & piquantes, d'autres molles & flexibles. La queue, qui, comme nous l'avons dit, avoit quatorze à quinze pouces de longueur, avoit seize à dix-sept lignes de circonférence : à son insertion au corps elle diminuoit de grosseur jusqu'à son extrêmité *S* ; le dessus étoit arrondi ; elle étoit plate & blanche à la face de dessous : on appercevoit, dans toute la longueur de la partie supérieure de cette queue, trois files de boucles qui faisoient une saillie considérable : la file du milieu est la continuation de celle du dos, qui est dans la direction *A*, *B* : les deux latérales ne prennent leur origine qu'à la naissance de l'aileron, qui est près de celle de la queue.

Outre les boucles & les aiguillons dont nous avons dit que la queue étoit garnie, on appercevoit quelques petits ailerons rudes au toucher, dont quelques-uns *R* s'élevoient perpendiculairement sur la queue, & un *S* étoit tout-à-fait à son extrêmité.

Nous avons dit que la couleur dominante de la face de dessous du poisson tiroit au blanc ; mais on appercevoit vers les bords, & sur-tout du côté de la tête, des teintes rouges pâles, que je soupçonne n'être pas sensibles aux poissons vivants, & çà & là, dans toute l'étendue du corps, des boucles quelquefois plus apparentes que sur la face de dessus, ainsi que quelques épines qui ne sont point implantées sur des osselets.

A la face de dessous, à trois pouces du bout du museau *A*, est l'ouverture de la gueule *MM*, *fig.* 2, qui est assez singuliere ; elle forme une ligne courbe, de deux pouces trois lignes de longueur, & est terminée par deux lignes qui aboutissent à deux trous *NN* : il n'y a point de dents dans l'intérieur de la gueule, mais en y passant le doigt, on sent des aspérités.

Au-dessous de la gueule on remarque, de chaque côté, cinq ouvertures oblongues ; ce sont les ouïes qui ne sont point couvertes par des opercules.

Près de l'insertion de la queue au corps, il y a des appendices *PP*, & des portions d'aileron de forme assez irréguliere, auprès desquels sont les organes qui caractérisent les sexes. Ce que j'ai dit de la bonne qualité des Raies bouclées, est confirmé par ce que m'écrit M. de la Courtaudiere le cadet, & M. Porquet, qui disent qu'à Saint-Jean-de-Luz & à Calais, on distingue en général deux espéces de Raies ; les unes qu'on nomme *fines*, ce sont les bouclées, & les autres qu'on nomme *lisses*, qui, quoique bonnes, ne sont pas autant estimées ; souvent ce qui établit cette différence, relativement à leur goût, est que les bouclées se tiennent presque toujours sur les fonds de sable ou de gravier, & que les lisses se plaisent sur les fonds de vase.

Quoi qu'il en soit, il est bon que les bouclées soient conservées quelques jours, pour que leur chair acquiere de la délicatesse, & qu'elles perdent une odeur de marécage qu'elles ont quelquefois au sortir de l'eau.

C'est pourquoi on estime singuliérement dans les Ports des jeunes & petites Raies, qui ne sont guere plus étendues que le fond d'une assiette ; ce sont ces petites Raies qu'on nomme *Rayons*, *Ratillons*, ou *Raietons*, & en quelques lieux de Bretagne *Papillons*. Il est incertain si ces petites Raies qui fréquentent les rivages, & qu'on pêche à la saine, forment une espéce particuliere, ou si ce sont de jeunes Raies. Ce qui me feroit incliner pour ce dernier sentiment, c'est qu'on n'apperçoit point de laite dans l'intérieur des mâles. Néanmoins M. Porquet croit que ces Raies sont une espéce particuliére qui ne devient jamais grosse.

Il est encore bon d'avertir qu'à Morlaix on appelle *Papillons* des morceaux de grosses Raies desséchées.

Ces petites Raies, qu'on nomme *Rayons*, ou *Raietons*, sont toujours délicates : j'en ai mangé d'apprêtées de bien de façons différentes, & je les ai trouvées excellentes.

Il y a plusieurs espéces ou variétés de Raies bouclées, les unes ayant plus de boucles que les autres : plusieurs, comme je l'ai dit

dit au commencement de cet article, ont des boucles ſur les deux faces, ſupérieure & inférieure; d'autres n'en ont que ſur la face ſupérieure; les unes ont plus d'épines que les autres. Je n'inſiſterai point ſur ces petites différences; mais je ne crois pas devoir me diſpenſer de dire qu'on prend aſſez abondamment de ces excellentes Raies aux côtes de Baſſe-Normandie; & je vais dire quelque choſe d'une eſpéce qu'on nomme en Languedoc *Ronce*, & qui differe peu de la bouclée. Mais à l'occaſion des petites Raies, ou Rayons, dont je viens de parler, il me paroît convenable de dire un mot d'une petite Raie qu'on m'a envoyée de Cayenne.

§ 4. *D'une petite Raie de Cayenne, nommée* Chauve-Souris de Mer, Veſpertilio aquaticus, *Planche XVI.*

J'ai reçu cette petite Raie aſſez bien conſervée : la forme m'en ayant paru ſinguliere, j'ai cru devoir la faire graver. Au-deſſus de la gueule, dont l'ouverture étoit à la face de deſſous, *fig.* 1 & 2, il y avoit un long bec pointu *A*, *B*, de neuf lignes de longueur. Depuis l'extrêmité de ce bec juſqu'à la naiſſance de la queue *C*, le corps avoit deux pouces neuf lignes.

La largeur des ailerons *EF*, étoit auſſi de deux pouces neuf lignes, & de chaque côté, au bout de ces ailerons, qui ſe terminoit en pointe, il y avoit un prolongement *H* d'un pouce trois lignes, terminé par une nageoire *G* de treize à quatorze lignes. La queue, depuis ſa naiſſance *C*, juſqu'à l'articulation de ſon aileron, avoit deux pouces & demi de longueur : elle étoit plate en deſſous, aſſez large dans toute ſon étendue, bombée en deſſus, & chargée de quantité de rugoſités qui s'étendoient tout le long du corps juſqu'au bout *A* du muſeau.

Les yeux *D* étoient en deſſus, près de la naiſſance du muſeau. La gueule *K* étoit en deſſous : ſon ouverture, qui étoit ronde, terminoit une eſpéce de tuyau *L*, *fig.* 1, de quatre lignes de longueur, & de cinq lignes de diametre.

On m'a écrit qu'on faiſoit peu de cas de ces poiſſons pour la table.

§ 5. *De la Ronce de Languedoc.*

On m'a fait connoître une variété de Raie bouclée, qu'on nomme en Languedoc *Ronce*. Cette Raie, que je n'ai point vu fraîche, a quelques boucles répandues ſur le corps, & trois rangées de fortes épines ſur la queue, ce qui, je crois, lui a fait donner le nom de *Ronce*, parce que ſa queue eſt garnie d'épines comme une branche de ronce. Ce poiſſon a le muſeau plus alongé que la Raie bouclée dont j'ai parlé au commencement de cet article. Autant que j'en ai pu juger ſur un poiſſon qui n'étoit pas frais, la gueule n'eſt point garnie de dents : la couleur de la face ſupérieure étoit d'un brun cendré; la forme de ſon corps approchoit plus de l'ovale que du loſange.

On m'a écrit que la chair de ce poiſſon étoit coriace, & qu'elle avoit une odeur déſagréable; mais, comme je l'ai dit plus haut, beaucoup de Raies ont ces défauts qui ſe diſſipent quand on les conſerve quelques jours : j'ignore s'il en eſt de même à l'égard de la Ronce. Ce que je viens de dire, ſuffit pour donner une idée aſſez exacte de ce poiſſon; c'eſt pourquoi j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver, ſur-tout n'ayant pu m'en procurer de frais.

§ 6. *De la Raie bouclée, hermaphrodite.*

Je n'ai point vu cette Raie. On m'a marqué que les organes des deux ſexes étoient très-apparents; & le deſſin qu'on y avoit joint, étoit proprement exécuté : mais comme c'eſt un accident qui ne ſe préſente preſque jamais, j'ai cru auſſi qu'il étoit inutile de le faire graver.

§ 7. *Des Raies très-épineuſes & piquantes*, Raia aſpera.

Les Raies dont je vais parler, n'ont point de boucles; mais elles ſont très-chargées d'épines dures & piquantes. Ces conditions conviennent à pluſieurs eſpéces de Raies, qu'on diſtingue par des noms différents : celles qu'on nomme communément *aſpera*,

dont j'ai parlé § 2, & qui eſt repréſentée ſur la Planche *IX*, *fig.* 7, n'ont point de grands aiguillons ſur le corps, excepté une file de pointes aſſez fortes, qui s'étendent de la tête juſqu'à la queue; mais elles en ont beaucoup de petites très-piquantes ſur les grands ailerons qui bordent le corps du poiſſon, à droite & à gauche : il y en a en outre pluſieurs files ſur la queue; & le muſeau ſe termine par une pointe aſſez longue, qui, comme je l'ai dit, eſt cartilagineuſe.

Il y a d'autres Raies qui ont toute la face ſupérieure, tant du corps que des ailerons, chargées d'épines longues & piquantes; les ayant, pour cette raiſon, comparées aux cardes dont ſe ſervent ceux qui préparent la laine ou le coton, on les a nommées en Languedoc *Cardaires*. D'autres Raies n'en different que parce que les épines ſont plus fines & un peu crochues par le bout. On les a nommées *Fullonica*, par comparaiſon aux têtes de chardons qui ſervent aux Foulons pour tirer le poil du drap.

Quelques-unes ont ſur la queue de fortes épines, ainſi qu'une file au milieu du corps, & le reſte, ainſi que les ailerons, eſt garni de paquets de petites épines, qui forment quelquefois des anneaux : on les a appellées *Etoilées*, *Epineuſes*, ou *Aſterias*. Nous parlerons ailleurs des Raies étoilées qui ne ſont point épineuſes.

Enfin, d'autres ſont garnies d'épines ſur le corps & ſur les ailes, tant à la face ſupérieure qu'à l'inférieure; ce ſont celles-là qu'il faut ſur-tout manier avec beaucoup de précautions, ſans quoi on courroit riſque d'être fortement piqué.

Comme ces différentes eſpéces de Raies ne ſont pas fort eſtimées pour la table, je ne m'étendrai pas davantage ſur ce qui les regarde; il ſuffit de les avoir fait connoître par les différentes indications que je viens de rapporter.

Après avoir parlé des Raies qui ont le corps chagriné & rude au toucher, de celles qui ont de grandes épines, ainſi que de celles qu'on nomme *bouclées*, je me propoſe de décrire celles qui n'ont point d'épines, & qu'on nomme *Liſſes*, *Raia lævis*; mais avant de m'occuper de ces ſortes de Raies, je crois qu'il eſt à propos de dire quelque choſe d'une qui a le corps liſſe, mais qui a à la queue un grand aiguillon; car je la regarde comme intermédiaire entre les épineuſes & les liſſes.

Je me bornerai cependant à ne parler que de deux eſpéces, que j'ai été à portée de connoître; l'une qu'on m'a envoyée des Ports de l'Océan, que je nommerai avec beaucoup d'autres, *Paſtinaca*, *Planc. IX*, *fig.* 8; l'autre, que j'ai rapportée de la Méditerranée, qu'on y nomme *à queue de rat*, ou en patois, *Rate-penade*, *Planc. X*, *fig.* 1 & 2, ſans prétendre néanmoins qu'on ne trouve point de Paſtenades dans la Méditerranée, ni de Rate-penades dans l'Océan.

Je ferai appercevoir dans les paragraphes où il s'agira de ces poiſſons, qu'on leur a donné bien des noms différents; mais ce ſera le plus briévement qu'il me ſera poſſible; car je ne me propoſe point d'épuiſer cet objet.

§ 8. *Des Raies, qu'on nomme* Jaunes *ou* Paſtenades, *Paſtinaca, Pl. IX, figure 8.*

Je crois que ce nom, qui a été adopté par beaucoup d'Auteurs, vient de ce qu'on a trouvé qu'il y avoit de la reſſemblance entre la couleur & la forme de la queue de ce poiſſon, & la racine de la plante, qu'on nomme en Provence *Paſtenade*; en Bretagne & à Saint-Jean-de-Luz, *Baſtanga* ou *Jaire*; en Aunis *Taire*; en Picardie *Fouilleur*. Il y a peu de poiſſons auxquels on ait donné plus de noms différents : je crois ſuperflu d'en faire une grande énumération; néanmoins, dans la ſuite de ce paragraphe, je ferai en quelque façon obligé d'en rapporter encore quelques-uns.

Ce poiſſon n'a ni boucles, ni épines ſur le corps, non plus que ſur les ailerons, pas même ſur la queue : pour cette raiſon, il auroit été mieux placé dans la famille des poiſſons liſſes, que pluſieurs que nous y comprendrons; mais nous avons été détournés de le comprendre entre les liſſes, à cauſe du gros aiguillon *CE*, qui ſort du milieu de la longueur de ſa queue.

Son corps reſſemble aſſez, *Pl. IX*, *fig.* 8, à celui des Raies bouclées; ſon muſeau eſt un peu plus pointu que celui de la Raie bouclée, mais pas, à beaucoup près, auſſi long que celui des Raies liſſes, dont je parlerai dans la ſuite.

Les yeux ſont gros & ſaillants, placés aſſez près du muſeau.

Les trous que ces poiſſons ont près des yeux ſont fort grands.

Les ouïes, comme à toutes les Raies, ſont cinq de chaque côté.

L'ouverture de la gueule n'eſt pas grande, mais la capacité de l'intérieur eſt aſſez conſidérable; on n'apperçoit point de dents aux mâchoires, mais avec le doigt on ſent

des aſpérités, & l'on dit que l'intérieur de la gueule eſt revêtu d'os plats; c'eſt un fait dont je n'ai pas pu m'aſſurer.

La partie charnue de ce poiſſon eſt plus épaiſſe qu'à la plupart des autres Raies; les ailerons des côtés ſont auſſi plus grands, & font un peu plus la pointe aux parties *GH*, ce qui fait que quelques-uns, les comparant aux ailes d'un oiſeau, ont donné à cette Raie le nom de *Colombine*, ou *d'Aquila*; mais la queue eſt la partie la plus ſinguliere & la plus digne d'attention.

Sa longueur totale *A*, *B*, *d*, *d*, *d*, *D*, eſt à-peu-près deux fois la longueur du corps *AB*; la queue eſt aſſez groſſe, depuis ſon origine *B*, juſqu'au tiers de ſa longueur *C*: à cet endroit eſt implanté un fort aiguillon *CE*, qui paroît ſortir de la queue, comme d'une gaîne; ce gros & fort aiguillon ſe termine par une pointe piquante, & il eſt garni dans toute ſa longueur de dents qu'on peut comparer à celles d'une faucille; les dents du côté de *C*, ſont plus longues & plus fortes que celles vers *E*, qui ſont très-fines; toutes ont la pointe dirigée vers *C*, ce qui fait que cet aiguillon entre très-aiſément dans la chair, & qu'on a bien de la peine à l'en tirer.

Il eſt ſi fort, que pluſieurs Chaſſeurs en arment leurs fleches, & l'on dit que ces Raies s'en ſervent pour attraper les poiſſons dont elles ſe nourriſſent. Cet aiguillon fait, qu'en quelques endroits on appelle cette Raie le *poiſſon à épée*. La queue, depuis *C* juſqu'à *D* eſt très-menue, & flexible; de ſorte qu'elle reſſemble à une queue de rat. Pour cette raiſon, on appelle en pluſieurs endroits cette Raie *à queue de rat*, & en Provence *Rate-penade*.

On regarde la piquûre de cet aiguillon comme venimeuſe, même quand on en eſt piqué après la mort du poiſſon.

La deſcription que nous avons fait de cet aiguillon, fait appercevoir que la piquûre doit en être très-douloureuſe; & que quand elle attaque un tendon, elle doit faire une plaie conſidérable, ce qui pourroit arriver ſans que le venin ſoit de la partie.

Quoi qu'il en ſoit, les Pêcheurs ne manquent pas de retrancher l'aiguillon à tous les poiſſons qu'ils tirent de l'eau.

On prétend que le foie ou la chair fraîche du poiſſon calme les douleurs quand on l'applique ſur les piquûres; de plus, on attribue bien des vertus médicinales à cet aiguillon, ſur-tout, quand on l'a calciné; mais je n'en puis rien dire n'ayant pas été à portée de vérifier ces faits.

On ne fait aucun cas de la chair de ce poiſſon qui a un goût déſagréable; on n'en ſera pas ſurpris quand on ſaura qu'il ſe plaît dans la vaſe où il trouve ſa nourriture; ce qui l'a fait nommer *Fouilleur*.

On m'a envoyé de Poitou, d'Aunis, de Picardie, de Baſſe-Normandie, ſous différents noms, des poiſſons, qui par les deſcriptions abrégées qui me ſont parvenues, me paroiſſent avoir au moins beaucoup de reſſemblance avec la Paſtenade que je viens de décrire.

§ 9. *De la Mourine, Rate-penade, ou Aquila de Provence; Planche X, figure 1 & 2.*

J'ai rapporté de Provence un poiſſon qui me fut nommé Rate-penade; je me contenterai d'indiquer en quoi il différe de la Paſtenade dont il a été queſtion dans le paragraphe 7.

1°. Il eſt communément plus grand.

2°. Au lieu d'avoir le muſeau terminé en pointe, il l'a très-arrondi.

3°. Sa gueule plus grande, formoit, par ſon ouverture, une portion de cercle plus conſidérable.

4°. Ses dents étoient plus ſenſibles qu'à la Paſtenade.

5°. Les ailerons des côtes s'étendoient plus en pointe, approchant de la forme des ailes d'un oiſeau; ce qui l'a fait nommer par pluſieurs *Aquila*.

6°. La partie de la queue au-deſſous de l'endroit d'où ſort l'aiguillon étoit fort longue, menue & très-ſouple, d'où lui eſt venu le nom de *queue-de-rat*, ou en Provençal, Rate-penade.

7°. Il y avoit à la naiſſance de la queue deux petits ailerons plus ſenſibles qu'à la Paſtinaca; & tout près aux mâles, les deux pendants qui caractériſent le ſexe: en outre un petit aileron à l'endroit où l'aiguillon ſort de la queue.

La peau étoit molle, ſans écailles, griſe en deſſus, blanche en deſſous.

M. Cleron m'a écrit du Havre qu'on pêche proche Tourville & vers Dive un gros poiſſon plat qu'on y nomme *Coucou*, & qui a un dard venimeux à l'origine de la queue; je crois que c'eſt le poiſſon dont nous venons de parler, & que M. Cleron ne regarde comme la queue que la partie qui eſt en queue-de-rat; ce qui fait qu'il dit que l'aiguillon eſt à l'origine de la queue, au lieu qu'il nous a paru ſortir vers le tiers de ſa naiſſance.

Article II.

Des Raies liſſes, Raia lævis, *Remarques générales ſur ces Raies.*

On appelle Raies liſſes celles qui n'ont point d'aiguillon, ni la peau fort rude : il convient d'ajouter ſur le corps & ſur les ailerons; car beaucoup de celles qu'on regarde comme liſſes en ont ſur la queue & une file au milieu du corps, quelques-unes en ont auprès des yeux & au muſeau.

Ceci bien entendu, il convient, après avoir expoſé ce qui regarde les Raies très-épineuſes, de nous arrêter à conſidérer ce qui concerne celles qui le ſont moins & qu'on regarde comme liſſes.

On peut dire en général que ces Raies ont les ailerons aſſez étendus par comparaiſon à la maſſe de leur corps. La plupart ont le muſeau alongé, plus pointu, & communément plus approchant du cartilagineux que ceux des Raies épineuſes.

On peut dire encore qu'aſſez généralement les dents des Raies épineuſes, le feroient plus aiſément que celles des Raies liſſes.

Dans les Raies liſſes, ainſi que dans les épineuſes, il n'y en a que quelques-unes qui faſſent un bon manger.

Les Pêcheurs prétendent aſſez généralement qu'on prend l'hiver plus de Raies griſes que de blanches, & que l'été on en prend plus de blanches que de griſes.

Enfin, j'ajouterai que de même que dans les poiſſons épineux la différente diſpoſition des épineuſes contribue à caractériſer les différentes eſpéces, c'eſt dans les poiſſons liſſes, la couleur de la peau à la face ſupérieure, & les différentes marques qu'on apperçoit deſſus qui différencient les eſpéces.

§ 1. *De la petite Raie blanche & liſſe*, Raia lævis, alba, *Planche XI, figure 1 & 2.*

Cette Raie a la peau blanche, néanmoins pas parfaitement, puiſqu'en Languedoc on la nomme *Fumat*, parce que le blanc eſt comme un peu enfumé.

D'ailleurs, en examinant la face de deſſus avec attention, on apperçoit à preſque toutes des taches de différentes formes & peu ſenſibles, *Fig.* 1.

On met ce poiſſon au nombre des Raies liſſes, quoiqu'il ait une file d'aiguillons à la face ſupérieure & ſur le milieu du corps, à la vérité fort courts, & écartés les uns des autres, *Fig.* 1; la queue eſt de même longue & eſt auſſi garnie de rangées d'aiguillons fort courts. Ce poiſſon n'eſt pas gros; ſes ailerons ſont grands par proportion à la groſſeur du corps; ſon muſeau qui eſt pointu, cartilagineux & tranſparent, n'eſt pas auſſi long que celui de quelques autres eſpéces.

Les trous d'au-deſſous des yeux ſont aſſez grands.

A la face de deſſous, *fig.* 2, eſt la gueule *K*, garnie d'aſpérités; on apperçoit au-deſſous, à droite & à gauche, les ouvertures des ouïes *P P*; ſa chair, comme à preſque toutes les eſpéces de Raie, eſt, au ſortir de l'eau, coriace, & de mauvaiſe odeur; mais quand on l'a gardée aſſez de temps, ou quand on l'a tranſportée, ſur-tout pendant l'hiver, elle devient fort bonne à manger, jamais néanmoins autant que celle de la bouclée.

J'abrége la deſcription de cette Raie, parce qu'à la grandeur près, elle reſſemble beaucoup à celle dont nous allons parler dans le paragraphe ſuivant.

§ 2. *De pluſieurs autres eſpéces de Raie, qu'on nomme dans les Marchés, Raie blanche*, Raia lævis, alba, *Planche XI.*

Outre la petite Raie liſſe & blanche, dont nous venons de donner la deſcription, on prend beaucoup ſur nos côtes, & on trouve communément dans nos marchés une eſpéce de Raie, qu'on appelle *Liſſe*, quoiqu'elle ait ſur la queue une file d'aiguillons forts & durs; en outre, on en apperçoit quelques-uns ſur le milieu du corps; mais la plupart de ces aiguillons ſont beaucoup moins gros & moins apparents que ceux de la queue. On trouve ſeulement entre les petits piquants dont nous

nous venons de parler, deux ou trois épines preſque auſſi groſſes que celles de la queue.

La longueur *AB*, *fig.* 1, du corps depuis l'extrêmité du muſeau *A*, juſqu'à la naiſſance de la queue *B*, eſt de ſeize pouces; la largeur *C D*, l'étendue des ailerons compriſe, eſt d'un pied ſept pouces dix lignes; la longueur totale de la queue, depuis *B* juſqu'à *E*, un pied deux pouces.

Depuis l'extrêmité du muſeau *A*, qui eſt aſſez long, juſqu'au centre des yeux *F*, il y a cinq pouces; depuis le centre d'un œil juſqu'au centre de l'autre œil, un ou deux pouces: les yeux ſont très-ſaillants; les membranes clignotantes très-épaiſſes; les trous qui ſont au-deſſous des yeux, ſont d'une grandeur conſidérable; la queue eſt fort groſſe à ſon origine; ſa largeur vers *B* eſt d'un pouce dix lignes, & ſon épaiſſeur de dix lignes & demie; à l'inſertion de cette queue au corps, il y a de petits ailerons *G*: en outre on voit aux mâles des prolongements *H H* conſidérables; la queue diminue beaucoup de groſſeur, & ſon extrêmité *E* eſt garnie de deux petits ailerons, dont un termine la queue. La peau de la face ſupérieure varie beaucoup de couleur, quelquefois elle eſt preſque blanche; mais à d'autres elle eſt plus ou moins brune: celle de la face de deſſous eſt ordinairement blanche, ayant ſeulement ſur les bords des ailerons, & particuliérement près le muſeau, une teinte rouge-clair; le deſſous de la queue eſt blanc, plat & ſans épines.

L'ouverture de la gueule *K*, *fig.* 2, eſt de deux pouces neuf lignes, & bordée d'aſpérités: les trous *L L* ſont aſſez grands; les ſillons qui communiquent à la gueule, très-ſenſibles; les parties *M M* formoient des appendices qu'on ſoulevoit aiſément avec le doigt, ce qui rendoit les communications des trous *L L*, avec la gueule, très-apparentes.

Quand on a conſervé ces Raies un temps convenable, elles ſont un bon manger.

On pêche à l'embouchure de la Loire une eſpéce de Raie blanche qu'on nomme *Pocheteau*: je ne la connois pas parfaitement.

§ 3. *De la grande Raie blanche, liſſe, dite particuliérement à Boulogne*, Tire-magne, Raia lævis, major.

On lui donne en différents parages des noms particuliers: on en prend quelquefois de ſi grandes, que trois ſont la charge d'un cheval. Je crois qu'en pluſieurs endroits on la nomme *Tire*, parce que, à cauſe de ſon poids & de ſa grandeur, les Pêcheurs ſont dans l'uſage de les traîner ſur le ſable, au lieu de les porter: ſon volume, qui eſt conſidérable, lui a fait donner en Normandie & en Picardie le nom de *Grand Guillot*, ou *Guillaume*; en Bretagne & en Aunis *Poſteau*; à Nantes *Pocheteau*. Suivant M. Porquet on la nomme à Calais *Seau*, à Dunkerque *Negre*; M. Fouray m'a écrit qu'il y a à Dieppe un poiſſon fort reſſemblant à la *Tire*, qu'on nomme *Portugais*. Cette Raie, *Pl. XI*, *fig.* 3 & 4, a le muſeau fort alongé.

Tous ces noms vulgaires qui ſont adoptés par les Pêcheurs & les Poiſſonniers, appartiennent à des Raies de même genre, entre leſquelles néanmoins il y a des variétés qui quelquefois leur ont fait donner des noms particuliers. La plupart de ces variétés conſiſtent dans la couleur de la peau: il y en a, principalement ſur les côtes d'Angleterre, qui ſont blanches: on en pêche qui ont la face ſupérieure griſe: à d'autres, cette couleur fort brune tire au noir. En Normandie on les nomme *Magnans*, comme qui diroit de couleur de Chaudronniers ou de Ramoneurs.

Il y a une Raie qu'on nomme en quelques endroits *Turbot ſauvage*, parce que la peau de la face ſupérieure reſſemble, par la couleur & la conſiſtence, à celle du Turbot.

On pêche à Iſigny un poiſſon qui s'appelle *Tingre*. Sur les connoiſſements ſommaires qu'on m'en a donnés, je préſume que c'eſt une *Tire*: on en harponne quelques-unes à la baſſe eau.

On pêche ces groſſes Raies au large, & l'on en va chercher près les côtes d'Angleterre juſque dans la Baie de Torbay: on en prend avec des gros haims; & comme elles vont par troupe, il s'en trouve dans les folles qu'on tend par fond.

Les mois d'Avril, Mai & Juin ſont les plus favorables pour cette pêche.

On vend ces Raies en détail dans les Marchés: quand on en prend beaucoup, on les coupe par tranches, qu'on fait ſécher; alors elles ſont moins bonnes que les fraîches; mais elles fourniſſent une reſſource l'hiver, lorſque les Raies ſont rares.

Quand ces groſſes Raies ſont nouvellement pêchées, leur chair eſt extrêmement coriace: en les gardant, elles s'attendriſſent un peu; mais elles ne ſont jamais fort délicates.

Je crois que c'eſt cette eſpece de Raie qu'on nomme en quelques endroits *Hauche-Buche*.

Les Tires ſe multiplient comme les autres eſpeces de Raies, par des coques quatre fois

plus groſſes que celles des bouclées, à cauſe du volume de ce poiſſon.

Quoiqu'on les mette au nombre des Raies liſſes, elles ont toutes trois rangées d'épines ſur la queue, & il y a des mâles qui en ont quelques-unes ſur le corps; mais elles n'ont point de cloux.

M. Porquet m'écrit qu'on connoît à Calais des Raies beaucoup plus groſſes que les Tires, & que les Pêcheurs de ce département nomment *Rayu*. On en prend qui ont ſix à ſept pieds de longueur, non compris la queue; elles ont à-peu-près la même largeur, en y comprenant les ailes : il y en a qui peſent juſqu'à trois cents livres. Les mouchetures d'un gris-foncé qu'elles ont ſur la face ſupérieure, leur donnent une couleur tirant au noir. Ces poiſſons n'ont point de boucles. Je n'ai jamais eu connoiſſance de Raie d'une groſſeur auſſi conſidérable; mais la confiance que j'ai aux obſervations de M. Porquet, m'engage à rapporter mot à mot ce qu'il m'a écrit à ce ſujet. Cet obligeant Correſpondant me marque qu'on ne connoît point l'Ange dans ces parages; peut-être que la groſſe Raie, dite *Rayu*, c'eſt l'Ange. Je m'abſtiendrai de prononcer ſur cet article, ne connoiſſant pas le *Rayu*; mais ce que je vais dire de l'Ange, mettra en état de décider cette queſtion.

CHAPITRE III.

Des Poiſſons cartilagineux, qu'on peut regarder comme intermédiaires, entre les plats & les ronds.

Il y a long-temps que les Naturaliſtes ſavent que la marche de la nature eſt par nuance, & non pas, pour me ſervir de leurs expreſſions, par ſauts, *per ſaltum*; elle ne s'eſt pas écartée de cette regle dans les poiſſons cartilagineux; elle paſſe par des intermédiaires, des plats aux ronds, & de même des ronds aux longs. Nous allons traiter dans ce Chapitre, des poiſſons qui ont des caractères particuliers, mais qui participe un peu des Raies.

Article premier.

De la Torpille, Torpede ou Tremble, Torpilla, Torpedo; *à Marſeille* Troupille *ou* Dormilioufe; *à Bordeaux* Tremoiſe; *à Narbonne* Poule de Mer; *à Saint-Jean-de-Luz* Icara, *qui veut dire* Tremble; *à Gênes* Tremoriſe, *Planche XIII.*

Comme on trouve des Torpilles ou Trembles dans preſque tous les Ports, tant de l'Océan que de la Méditerranée, ſur les côtes du Poitou, de Gaſcogne & de Provence, il en réſulte que, ſuivant les différentes Langues ou Patois, on a donné à ce poiſſon bien des noms différents, qu'il auroit été ſuperflu de rapporter ici; ce qui m'a déterminé à me borner à ne donner que ceux qui ſont en uſage dans les Ports de France & les parages les plus fréquentés par les François.

La Torpille eſt un poiſſon demi-plat & cartilagineux dont on voit le ſquélette, *figures 5 & 6*, confinant à la Raie, & qui, comme elle, eſt ſouvent enfouie dans le ſable ou la vaſe. Il y en a de bien des groſſeurs différentes, puiſqu'on dit qu'en 1734 on en harponna une qui avoit douze pieds de longueur ſur dix de largeur. Le Pere Labat en cite une qui étoit encore plus grande.

On en prend dans nos Mers qui ont depuis ſix pouces de longueur, non compris la queue, juſqu'à plus de trois pieds : celles que j'ai pêchées en Aunis, ne peſoient qu'une livre, ou une livre & demie; mais Redi aſſure en avoir pris qui peſoient vingt-quatre livres. La partie principale du corps du poiſſon, depuis la tête *A*, *fig.* 1 & 2, juſqu'à la naiſſance de la queue, eſt égale à la largeur,

en y comprenant l'étendue des ailerons *BB*: néanmoins ce poiſſon paroît ovale, parce que la portion du côté de la tête, vers *A*, eſt coupée quarrément, & que, du côté de la queue, il y a un prolongement charnu *CD*, *CD*, dont la longueur eſt à-peu-près le tiers de l'étendue de la partie principale du corps *A*, *C* : ces prolongements *C*, *D* forment, en quelque façon, le commencement de la queue, qui, du côté du corps, eſt groſſe & charnue; elle eſt même aſſez groſſe dans toute ſa longueur; mais elle n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi longue que celle des Raies; elle eſt garnie de deux ailerons *G*, *F*, qui s'élevent perpendiculairement, & elle eſt terminée par un aileron *E*, plus étendu que les autres; il eſt coupé preſque quarrément.

La partie principale du corps eſt bordée à droite & à gauche par un aileron *BB*, moins large que celui de la plupart des Raies: les prolongements *C*, *D* qui accompagnent la queue, ſont auſſi bordés par des ailerons *C*, *D*, plus larges que ceux *B*, qui bordent la partie principale du corps.

Il n'y a point d'ailerons à l'extrêmité qui eſt du côté de la tête vers *A*.

Le corps & les ailerons ne ſont chargés, ni de boucles, ni d'épines, ni même d'écailles ſenſibles. Je trouve dans mes Mémoires que ce poiſſon a la peau fort dure, & qu'il faut l'écorcher avant de l'apprêter : cela ne convient pas à celles que j'ai pêchées en Aunis. Seroit-ce deux eſpéces différentes? A mon égard, leur peau m'a paru liſſe comme celle de l'anguille, quelquefois tachetée de brun & de rouge. Si leur peau étoit comme celle des anguilles, certainement on ſeroit obligé de les écorcher avant de les apprêter. Mais ſûrement, comme le dit Rondelet, on en diſtingue de pluſieurs eſpéces, qui ne different les unes des autres que par la couleur de la peau, ou par les taches dont elle eſt chargée : celles que j'ai pêchées, étoient, à la face ſupérieure, comme les Limandes, d'un brun plus ou moins foncé, & blanchâtres à la face de deſſous; mais on dit que quelques-unes ſont blanches, même à la face de deſſus : les unes, qu'on nomme *œillées*, *oculatæ*, ont des taches rondes blanches, bordées de brun, comme les Raies auxquelles on donne ce même nom; d'autres, qu'on nomme *ondées*, *undulatæ*, ont des taches longues, ſouvent peu ſenſibles; d'autres ont de petites taches diſtribuées ſans ordres, elles ſont dites *mouchetées*, *maculatæ*, & ordinairement les mouchetures du corps s'étendent ſur les ailerons. Les yeux des Torpilles ſont petits, mais ſaillants, placés comme aux Raies, à la face ſupérieure, *fig.* 1 : on apperçoit au-deſſous, comme à la plupart des poiſſons plats, deux trous qui répondent à l'intérieur de la gueule, dont l'ouverture *a*, *fig.* 2, qui eſt à la face de deſſous, n'eſt pas grande, mais bien garnie de petites dents; quand elle eſt fermée, elle forme un demi-cercle bordé de levres; on apperçoit au-deſſus deux petits trous qui communiquent avec l'intérieur de la gueule; & plus bas, comme aux Raies, les ouvertures des ouïes *b*, qui n'ont point d'opercules; on voit à la naiſſance de la queue, *fig.* 2 & 4, comme aux Raies, les organes qui caractériſent les ſexes.

Les poiſſons plats, tant cartilagineux que ceux à arêtes, ſont pour la plupart un bon manger; mais la Torpille n'eſt nullement eſtimée pour la table : ce poiſſon eſt entiérement abandonné aux matelots. Le milieu du corps eſt occupé par deux muſcles très-durs qui ne ſont point mangeables; le reſte de la chair eſt mollaſſe, & n'offre rien d'agréable; il n'y a que le foie, qu'on dit auſſi bon que celui de la Raie.

Voilà une deſcription ſommaire des parties extérieures de la Torpille, qui ſuffit pour qu'on puiſſe la diſtinguer des autres poiſſons plats & cartilagineux. A l'égard des parties intérieures ou des viſceres, j'ai prévenu que, pour ne point donner trop d'étendue à ce Traité, qui néceſſairement ſera très-conſidérable, je ſupprimerois les détails, même ceux que j'ai dans mes Mémoires, & que je me bornerois à dire quelque choſe des principaux viſceres. Ceux qui déſireront avoir des détails anatomiques de ce poiſſon, pourront conſulter pluſieurs ouvrages que j'indiquerai dans la ſuite. Ainſi je dirai ſeulement que le foie, qui fournit un manger très-délicat, eſt diviſé en deux lobes plus gros par une extrêmité que par l'autre, & liés l'un à l'autre par un ligament étroit qui eſt gros au bout.

La véſicule du fiel eſt aſſez grande & attachée au lobe droit du foie. Pluſieurs ont attribué au fiel la propriété d'engourdir; mais j'ai quelques expériences qui me font douter de cette allégation.

L'eſtomac eſt aſſez grand : le pylore fait deux inflexions comme une S romaine : l'inteſtin fait une ſpirale comme celui des Raies; il eſt fort court : le pancréas & la rate ſe trouvent auprès des inflexions du pylore.

Le cœur aplati reſſemble aſſez à celui des Raies : les uns prétendent qu'il n'a qu'une oreillette; d'autres aſſurent qu'il en a deux : je laiſſe cette queſtion indéciſe; mais il eſt bon d'être prévenu que le cœur palpite pluſieurs minutes après avoir été tiré de l'animal, & que le corps donne des marques de ſenſibilité plus d'une heure après qu'on en a ôté les viſceres. A la face ſupérieure & à la partie moyenne du corps, on trouve dans l'intérieur deux muſcles blancs recourbés comme une lame de faux, formés par des

fibres groſſes comme un tuyau de plume, & qui contiennent une ſubſtance muqueuſe : c'eſt, ſuivant M. de Réaumur & pluſieurs Auteurs, dans cette partie que réſide principalement la propriété que ce poiſſon a d'engourdir ; propriété qui lui a fait donner le nom de Torpille ou de Tremble.

Quoique la Torpille ne ſoit point bonne à manger, & qu'elle ne faſſe point un objet de commerce, la propriété qu'elle a d'engourdir les membres de ceux qui la touchent, l'ont fait depuis long-temps rechercher par ceux qui ſe plaiſent à étudier les merveilles de la Nature. J'indiquerai un Mémoire où cela eſt détaillé : je me bornerai, pour le préſent, à dire que de ce nombre ſont Ariſtote, Pline, Ælien, Albert-le-Grand, Geſner, Salvien, Aldrovande, Jonſton, Jacobæus, Lorenzini, Redi, Stenon, Réaumur, Walsh, &c. Tous ces Naturaliſtes conviennent que la Torpille cauſe aſſez fréquemment à ceux qui la touchent, un engourdiſſement qui s'étend juſqu'au poignet, d'autres fois juſqu'au coude, & quelquefois juſqu'à l'épaule, ſuivant les différentes circonſtances ; mais cet effet ſingulier a été beaucoup exagéré.

Il y en a qui ont prétendu que la Torpille conſervoit cette propriété, même après ſa mort, ce qui eſt abſolument faux : je puis même aſſurer, d'après mes propres expériences, que la propriété qu'elles ont d'engourdir, diminue conſidérablement dans ces poiſſons quand ils ſont malades ou fatigués ; en un mot, l'engourdiſſement eſt moindre à meſure que les poiſſons perdent de leurs forces. D'autres ont prétendu qu'on pouvoit reſſentir l'engourdiſſement ſans toucher le poiſſon ; qu'il ſuffiſoit d'en approcher le doigt de très-près. Je n'oſerois pas révoquer ce fait en doute, d'après mes obſervations, parce que la plupart des Torpilles que j'ai eues en vie, ayant été pêchées avec un filet traînant, n'étoient pas vigoureuſes ; mais Redi, Réaumur & quantité d'autres très-bons Obſervateurs, le nient abſolument.

Quelques-uns ſe ſont imaginés que quand on touchoit une Torpille du bout du doigt, l'engourdiſſement ſe répandoit par tout le corps ; mais il eſt certain que, ſuivant la vigueur de l'animal, quelquefois l'engourdiſſement n'affecte que le doigt ; d'autres fois il s'étend juſqu'au coude, même juſqu'à l'épaule, mais il n'eſt jamais général. Cet engourdiſſement eſt accompagné d'une douleur qui ſe diſſipe peu-à-peu aſſez promptement, & n'eſt pas permanente, comme quelques-uns l'ont cru.

On a avancé qu'on pouvoit reſſentir l'engourdiſſement ſans toucher à l'animal, en mettant ſeulement la main dans un vaſe plein d'eau, où il y auroit une Torpille vivante. De bons Obſervateurs ont nié cette aſſertion, & diſent qu'il faut toucher immédiatement à la Torpille, pour reſſentir l'engourdiſſement.

Il eſt vrai que M. de Reaumur dit, qu'ayant mis un Canard dans un vaſe plein d'eau de Mer, dans lequel il y avoit une Torpille en vie, le vaſe étant ſeulement couvert avec une toile, le canard s'étoit trouvé mort au bout de deux heures : il eſt fâcheux que M. de Reaumur n'ait pas répété cette expérience dans un vaſe de cryſtal, pour voir ce qui arriveroit & à la Torpille, & au Canard.

Je ne veux cependant pas mettre cette expérience en parallele avec celle où l'on prétend ridiculement, qu'ayant mis une Torpille en vie dans un vaſe où il y avoit des poiſſons morts, ceux-ci s'étoient donné de ſi grands mouvements, qu'on les jugeoit rappellés à la vie.

En touchant une Torpille vigoureuſe, couverte d'un linge ou d'un papier, on ſent l'engourdiſſement, mais moins fortement que quand on touche immédiatement le poiſſon. Jacobæus rapporte d'après des Pêcheurs d'Afrique, qu'ayant percé une Torpille avec une lance, celui qui tenoit la lance étoit tombé évanoui. Ce fait n'eſt guère vraiſemblable, puiſque Redi avance qu'il n'a point ſenti d'engourdiſſement en touchant une Torpille bien vivante avec une canne. Néanmoins, M. de Reaumur croit avoir ſenti quelque choſe en en touchant une en vie avec un petit morceau de bois.

Les Pêcheurs diſent, que celui qui verſe de l'eau ſur une Torpille en vie, ou qui tire la ligne quand ils en ont pris une à l'hameçon, ſent un engourdiſſement dans la main, ainſi que quand on tire un filet, dans lequel il y a quelques Torpilles en vie ; mais on eſt bien éloigné d'avoir confiance à toutes ces allégations. Si l'on ſuſpendoit un conducteur avec une corde de ſoie, comme on le fait pour l'électricité, il pourroit ſe communiquer de l'engourdiſſement ; mais il ne doit pas en être de même, quand le conducteur traverſe l'eau, ſur-tout, ſi comme quelques-uns l'ont aſſuré, ce fluide ſe charge de ce qui produit l'engourdiſſement.

C'eſt encore bien gratuitement que des Pêcheurs aſſurent que les Torpilles, étant enfoncées dans le ſable, engourdiſſent tous les poiſſons qui paſſent à une petite diſtance, & qu'enſuite elles s'en nourriſſent. Cette ſuppoſition n'a aucune vraiſemblance, puiſqu'il a été prouvé par pluſieurs bons Obſervateurs, qu'il faut un contact immédiat, pour que l'engourdiſſement de la Torpille produiſe ſon effet.

En

En retranchant tous les faits démontrés faux, ou au moins douteux, les Phyſiciens Naturaliſtes conviennent d'après des expériences bien exécutées, qu'en touchant une Torpille bien vive, on ſent un engourdiſſement qui s'étend juſqu'à l'épaule, même au-delà quand les Torpilles ſont groſſes & très-vives; mais il n'eſt pas indifférent de toucher la Torpille à un endroit ou à un autre; car ſuivant Redi, Jacobæus, Réaumur, &c. il faut, pour avoir une vive commotion, poſer le doigt ſur les muſcles blancs courbés en lame de faux, dont nous avons parlé plus haut. Redy s'eſt de plus aſſuré, que c'eſt à tort que Pline, Galien & Aldrovande, ont dit que le fiel de la Torpille, étant appliqué ſur une partie du corps, y occaſionnoit un engourdiſſement, & même un anéantiſſement.

Quelque confiance qu'on doive avoir à Kæmpfer, qui s'eſt acquis l'eſtime des Phyſiciens, je ne puis penſer comme lui, qu'on puiſſe manier une Torpille ſans ſentir d'engourdiſſement, pourvu qu'on retienne ſon haleine.

On dit, & M. de la Courtaudiere de Saint-Jean-de-Luz me le confirme, que quand les Pêcheurs marchent pieds nuds ſur le ſable, il leur arrive quelquefois de rencontrer une Torpille ſous leurs pieds, & qu'alors ils éprouvent un engourdiſſement qui les incommode fort. Comme ces poiſſons ſe tiennent volontiers au fond de l'eau ſur le ſable, ou la vaſe, il paroît aſſez naturel qu'il s'en rencontre ſous les pieds des Pêcheurs qui marchent ſans chauſſure; & quand ils ne toucheroient qu'une partie du poiſſon, cela ſeroit ſuffiſant pour leur faire éprouver l'engourdiſſement.

Il ſuit de ce que nous venons de dire très en abrégé, que tous les Phyſiciens Naturaliſtes conviennent que les Torpilles bien vivantes cauſent à ceux qui les touchent, principalement à certains endroits, un engourdiſſement quelquefois très-vif. Ces faits ont excité la curioſité des Phyſiciens qui ont déſiré connoître la cauſe de ce ſingulier phénomene; mais comme ils ne conduiſoient point à la découverte de la cauſe, il n'a réſulté de leurs travaux que des ſyſtêmes & des conjectures, même peu vraiſemblables: les uns ont imaginé qu'il ſortoit du corps de l'animal des corpuſcules qui s'inſinuoient dans les pores de la peau; d'autres, niant ces émanations, ont attribué l'engourdiſſement à des impreſſions plus ou moins fortes, cauſées, ou par un frémiſſement qu'éprouve l'animal, ou par des ſecouſſes qu'il donne avec les gros muſcles blancs dont j'ai parlé; d'autres ont apperçu dans les phénomenes de ces engourdiſſements beaucoup d'analogie avec l'électricité. Comme preſque tous les Naturaliſtes anciens & modernes ont eu, à ce ſujet, des idées différentes, je m'engagerois à faire un volume entier, ſi j'entreprenois d'expoſer en détail ces différents ſentiments: ainſi je me bornerai à indiquer les Ouvrages où l'on trouvera tous les éclairciſſements qu'on peut déſirer. Dans cette vue, j'avois raſſemblé, le plus qu'il m'avoit été poſſible, des Mémoires qui traitoient de ce poiſſon ſingulier: j'en avois même fait traduire pluſieurs; mais ayant découvert que ce travail, qui auroit beaucoup groſſi mon Ouvrage, avoit été fait & même imprimé en grande partie dans le Dictionnaire Encyclopédique, au mot *Torpille*, & encore mieux dans le Journal de Phyſique de M. l'Abbé Rozier, j'ai cru convenable de me borner à indiquer ces Ouvrages: pour cela j'invite à conſulter, 1°. des expériences bien exécutées par Lorenzini, détaillées dans les Mémoires de l'Académie des Curieux de la Nature, années 1678 & 1679; dans le Journal de M. l'Abbé Rozier, de Juillet 1772, page 433, où, après quelques généralités qui different peu de ce qui eſt rapporté au commencement de cet article, on cite celui que M. de Réaumur a publié ſur la Torpille, dans le Volume de l'Académie des Sciences de 1714. Après que MM. Wilh & Schillin ont dit quelque choſe des vertus médicinales qu'on a attribuées à la Torpille, & de l'analogie qu'il y a entre les émanations électriques & celles de la Torpille, ils rapportent des expériences qu'ils diſent avoir faites avec l'aimant; elles ſont bien ſinguliéres, & me paroiſſent peu vraiſemblables.

On dit enſuite quelque choſe d'une groſſe Anguille ou Congre, qui cauſe les mêmes engourdiſſements que la Torpille, & dont MM. Richer & Adanſon ont parlé: je me réſerve à en dire quelque choſe dans la Section où je me propoſe de parler des poiſſons longs qui ont la forme de Couleuvre ou d'Anguille.

Dans le tome de l'année 1774, page 205 & ſuivantes, des Mémoires de Phyſique de l'Abbé Rozier, on trouve la traduction de deux lettres intéreſſantes de M. Walsh à M. Franklin de la Société Royale de Londres, tendant à faire appercevoir la reſſemblance qu'il y a entre les émanations électriques & celles que fourniſſent les Torpilles.

On trouve à la page 210, une lettre de M. Seignette, Maire de la Rochelle, dans laquelle il rend un compte bien détaillé des expériences que M. Walsh a faites à la Rochelle en préſence des Académiciens de cette ville.

On lit enſuite page 219, des Obſervations anatomiques ſur la Torpille, par M. Hunter de la Société Royale de Londres.

J'invite ſur-tout à lire dans le Journal de M. l'Abbé Rozier de l'année 1775, la traduction faite par M. Leroy, d'un diſcours que M. le Chevalier Pringle, Préſident de la Société Royale de Londres, a prononcé à une aſſemblée de cette compagnie le 30 Novembre 1774; on y trouvera une Hiſtoire abrégée, mais très-intéreſſante de tout ce qui a été publié ſur la Torpille par Hippocrate, Platon, Ariſtote; à l'imitation de ces grands hommes, Bacon & pluſieurs ſavants ont cherché à connoître les Torpilles & les effets extraordinaires qu'elles produiſoient; au moyen de leurs recherches, ils ſont parvenus à connoître pluſieurs choſes intéreſſantes: entre autres, que ce n'étoit point le corps entier de la Torpille, mais certaines parties qui occaſionnoient l'engourdiſſement. Il auroit été bien ſurprenant qu'un effet auſſi ſingulier que cet engourdiſſement, n'eut pas fixé l'attention de Pline; mais à ſon ordinaire, il s'eſt livré à des exagérations, & on fait le même reproche à Ælien.

Plutarque a jugé la Torpille digne de ſon attention; mais on le ſoupçonne d'avoir été trop crédule, & d'avoir adopté pluſieurs faits qui ne paroiſſent pas vraiſemblables.

On cherche toujours à attribuer des vertus médicinales, ſur-tout, aux choſes qui ſe font remarquer comme extraordinaires; c'eſt pourquoi voyant que la Torpille contractoit, lorſqu'on la touchoit, un tremblement dans toutes ſes parties, Galien & Paul Eginete lui ont attribué une vertu frigorifique qu'ils regardoient comme ſpécifique pour diminuer les douleurs, particuliérement de la goutte; & comme on n'eſt pas toujours à portée de voir des Torpilles en vie, on a imaginé d'en extraire une huile à laquelle on a attribué les mêmes vertus: ces préjugés ſubſiſterent juſqu'au ſeizieme ſiecle, temps où parurent Belon, Rondelet, Salvien & Geſner, qui s'appliquerent avec beaucoup de ferveur & de ſuccès à l'Hiſtoire Naturelle; mais ils ne ſe livrerent pas aux expériences, comme l'ont fait depuis Redi, Stenon, Lorenziny, Perrault, Reaumur, qui détruiſirent quantité de fables qu'on avoit imaginées ſur les effets de la Torpille. Les Académiciens, guidés par l'expérience, conſtaterent pluſieurs faits très-intéreſſants; mais leurs recherches ne les conduiſoient point à la connoiſſance des cauſes. Enfin, les Phyſiciens ayant fait des découvertes ſur l'électricité, & pluſieurs, particuliérement M. Allaman, ayant trouvé de l'ananalogie entre les effets de l'électricité & ceux de la Torpille, M. Walsh a fait des travaux bien conſidérables pour établir l'identité des émanations des Torpilles, avec les électriques; malheureuſement nous ne connoiſſons pas la nature du fluide électrique, qui produit tant d'effets ſinguliers, & la Torpille ne fait point paroître les étincelles qu'on apperçoit dans les expériences de l'électricité; néanmoins, d'après les belles expériences de M. Walsh, & que ce célebre Phyſicien a exécutées à l'Académie de la Rochelle, j'ai beaucoup plus d'inclination à adopter ſon ſentiment, que celui de ceux qui l'ont précédés; je vais rapporter en peu de mots ce qui me détermine à prendre ce parti.

Les Phyſiciens laborieux, conduits par des expériences & des obſervations exactes, parviennent à raſſembler des faits dont nous tirons des connoiſſances utiles; mais qui rarement jettent des lumieres ſur les cauſes premieres qui ne ſeroient pas ſouvent auſſi intéreſſantes que les faits; je vais le prouver par un exemple: on s'eſt beaucoup occupé des propriétés de l'aimant; elles nous ont conduit à connoître des faits très-utiles, puiſque par la direction de l'aiguille aimantée nous traverſons les Mers & nous parvenons à nous rendre dans des pays éloignés: quoique nous ignorions ce qui produit dans l'aiguille cette direction conſtante, nous ſavons en tirer un parti très-avantageux.

La peſanteur eſt aſſurément une belle découverte en phyſique, qui nous fait appercevoir ſenſiblement la cauſe de bien des faits qu'on attribuoit à l'horreur du vuide, terme dénué de ſignification; mais la cauſe premiere reſte inconnue, puiſque nous ne ſavons pas ce qui produit la peſanteur; car ſi l'on a recours à l'attraction, autant vaudroit-il dire que la peſanteur eſt produite par une qualité occulte.

Je pourrois juſtifier ma façon de penſer par bien des exemples; mais je m'en abſtiendrai, pour ne point perdre de vue mon objet: ainſi j'y reviens. Pluſieurs ont cru qu'il falloit, pour expliquer ce qui produit l'engourdiſſement que la Torpille cauſe quand on la touche, avoir recours à des émanations de particules ſorties du poiſſon; mais je demande aux partiſans de ce ſentiment s'ils ne connoiſſent pas des perſonnes chatouilleuſes qui entrent en convulſion quand on les touche légérement, ſur-tout à la plante des pieds, même au travers de leurs bas? Dans ce cas, oſera-t-on prétendre qu'il ſort de la main de celui qui cauſe ces convulſions, des corpuſcules qui entrent dans le pied de celui qu'on chatouille? D'ailleurs on peut produire le même effet avec la barbe d'une plume.

Les uns diſent que pour ſentir l'engourdiſſement que cauſe la Torpille, il faut la toucher avec le doigt, & d'autres ſoutiennent qu'il ſuffit d'en approcher la main. A cette occaſion, je me rappelle d'avoir vu pluſieurs perſonnes très-chatouilleuſes éprouver un frémiſſement, quand à quelques pieds

de diſtance on remuoit les doigts, comme ſi on vouloit les chatouiller : ces perſonnes n'étoient pas plus ſenſibles que d'autres à des coups plus forts.

Il ſuit de cette obſervation que les uns peuvent croire ſentir l'engourdiſſement de la Torpille, pendant que les autres n'en reſſentiront aucune impreſſion ; donc il ne ſuffit pas, quand on fait des expériences, d'examiner les faits.

Il faut de plus prêter attention aux effets qui réſultent de l'imagination : je pourrois en citer beaucoup d'exemples qui ſont encore plus frappants ; mais je crois ſuffiſant d'avoir fait appercevoir qu'il faut prêter attention à l'empire que l'imagination a ſur les ſens.

D'autres Phyſiciens ont attribué l'engourdiſſement que cauſent les Torpilles, à des impreſſions cauſées par un frémiſſement que procurent ces poiſſons quand on les touche, & aux ſecouſſes qu'elles donnent à celui qui les touche, au moyen des gros muſcles blancs & courbés en lame de faux, dont nous avons parlé plus haut. Ce ſentiment a plus de rapport à l'engourdiſſement du chatouillement que l'émanation des corpuſcules ; mais il ne ſatisfait pas à toutes les obſervations qu'on a faites ſur ce poiſſon.

Après ces petites diſcuſſions, que j'ai abrégées le plus qu'il m'a été poſſible, le ſentiment de M. Walsh me paroît le plus probable. Mais il reſte à ſavoir de quelle nature ſont les émanations électriques : heureuſement la découverte des cauſes premieres, que je crois au-deſſus de la ſagacité des hommes, n'eſt pas communément d'une utilité auſſi immédiate que la connoiſſance des faits.

J'ai lu dans l'Hiſtoire de Siam qu'on y prend de petites Raies qu'on nomme de *Feu*, parce que quand on les touche, on ſent une douleur ſemblable à une brûlure ; quand on les touche avec une baguette, on ſent un trémouſſement qui a rapport avec ce qu'on éprouve en touchant de même une Torpille : c'eſt tout ce que je peux dire de ce poiſſon, que je ne connois pas.

Article II.

De l'Ange, Squatina, *en quelques endroits de la côte de Bretagne* Moine, Bourgeois *à l'Iſle de Rhé, Planche XIV.*

Ce poiſſon eſt connu dans l'intérieur du Royaume ſous le nom de groſſe Raie : c'eſt effectivement un gros poiſſon, car on en prend de quatre pieds de longueur & plus. Son corps eſt un peu aplati depuis la tête *A*, juſque vers la moitié de ſa longueur *BB* : le reſte du corps *CC* approche d'être rond ; ce qui m'engage à le regarder comme un paſſage des poiſſons cartilagineux plats à ceux qui ſont ronds. Sa tête *A* eſt large, arrondie, & en partie noyée dans le corps.

Les yeux *H* ſont petits, ovales, peu apparents, accompagnés de quelques aiguillons : ils ſont placés ſur la face ſupérieure, comme aux Raies ; mais la gueule n'eſt pas comme à la plupart des poiſſons cartilagineux ronds à la face de deſſous, elle eſt tout-à-fait au bout du muſeau *A* ; elle eſt fort large & aplatie comme celle d'un Crapaud, & armée de pluſieurs rangs de dents, dont les pointes ſe recourbent un peu vers l'intérieur. Je crois que le palais eſt garni de dents ou d'aſpérités à-peu-près pareilles. Il y a à côté de la tête deux ailerons triangulaires *BB* aſſez grands, qu'on a comparés à des ailes ; ce qui a fait donner à ce poiſſon le nom *d'Ange*. Immédiatement à la ſuite de ces ailerons, il y en a deux autres moins grands *CC*, à moins qu'on ne voulût regarder les ailerons *BB*, *CC*, dont je viens de parler, comme n'en faiſant qu'un qui ſeroit ſéparé en deux par une grande échancrure *DD*. Le corps eſt terminé par une queue courte *E*, *G*, *F*, groſſe à ſon origine, & qui diminue de groſſeur, à meſure qu'elle approche de ſon extrêmité *F* ; elle eſt garnie dans ſa longueur de deux petits ailerons *GG*, & terminée par un autre, plat, large & fourchu *F*.

On apperçoit très-ſenſiblement, près la naiſſance de la queue, les organes qui diſtinguent les ſexes.

Ce poiſſon n'a point d'écailles, & très-peu d'aiguillons : ſa peau eſt fort rude, puiſqu'elle ſert, comme celle des Chiens de Mer, à polir le bois, & même l'ivoire ; elle eſt brune ſur le dos, blanche ſous le ventre, & elle couvre tout le corps, excepté le muſeau.

Sa chair n'eſt pas auſſi délicate que celle de la Raie bouclée, ni même que celle de la Raie blanche : elle reſſemble aſſez à celle du Chien de Mer, & eſt un peu fade. On en trouve aux Marchés toute l'année ; mais elle eſt moins bonne dans les chaleurs, que lorſque l'air eſt frais ; néanmoins elle eſt mangeable, quand on l'a conſervé quelque temps avant de l'apprêter, & les Communautés en conſomment beaucoup.

Ce poiſſon va par troupe, comme la plu-

part des Raies, & pour cette raiſon on en prend avec les folles : il ſe tient volontiers au fond de l'eau, & s'enfouit dans le ſable ou la vaſe, ſur-tout dans les endroits où il trouve de petits poiſſons, dont il ſe nourrit : ſa voracité fait qu'on en prend avec les haims. On eſtime beaucoup ceux qu'on prend dans le mois de Mai ; mais la vraie ſaiſon de cette pêche eſt dans les mois de Juin & de Juillet, quand néanmoins les chaleurs ne ſont pas conſidérables.

On en fait quelquefois des pêches aſſez abondantes ſur les côtes de Normandie & de Picardie, vis-à-vis celles d'Angleterre.

On les dit vivipares comme les Chiens de Mer, & qu'ils ſont pluſieurs petits à la fois, mais en moindre quantité que les Chiens. Je me garderai de rien décider ſur ce point ; car je crois être certain que pluſieurs Chiens de Mer ſont ovipares comme les Raies.

Je rapporterai les connoiſſances que j'ai pu acquérir à ce ſujet, dans le Chapitre où je traiterai des Chiens de Mer.

Article III.

D'un Poiſſon, appellé par Willughby, Rhinobatus, *ou* Squatino-Raia, *Planche XV.*

On m'a envoyé ce poiſſon ſous le nom *d'Ange de Mer*, à corps alongé : il participe en effet un peu de l'Ange & de la Raie, comme dit Belon ; mais il a plus de rapport avec l'Ange qu'avec la Raie, & il en a, à quelques égards, avec le Chien de Mer. Suivant Belon, il eſt particulier à la Mer Adriatique. Rondelet ſemble révoquer en doute l'exiſtence de ce poiſſon ; mais Geſner combat cette prétention par les autorités d'Ariſtote, de Jovien, de Belon, &c. Il y en a de fort gros ; car les Pêcheurs de Naples, où l'on prend aſſez communément de ces poiſſons, diſent qu'on en voit de plus de quatre pieds de longueur, & qui peſent environ douze livres : celui que j'ai eu ſous les yeux, avoit de longueur totale *A*, *F*, trois pieds ſix pouces.

La largeur du corps, vis-à-vis les ailerons *B B*, étoit de ſept pouces, & de *B* en *B*, ou de l'extrêmité d'un aileron à l'extrêmité de l'autre, quatorze pouces. On voit que proportionnellement à ſa largeur, ce poiſſon eſt plus alongé que le vrai Ange de Mer ; ce qui lui donne quelque rapport avec le Chien de Mer. Quelques-uns l'ont nommé Ange, parce qu'à dix-huit ou dix-neuf pouces du bout du muſeau, il y a deux grands ailerons *B B*, qui ſe prolongent juſqu'à la tête, & qu'on compare aux ailerons *B B* de l'Ange, *Pl. XIV* ; au-deſſous deux autres ailerons *CC* moins grands, & ſéparés des ailerons *B B* par une échancrure *D D* ; ce qui établit quelque reſſemblance entre ce poiſſon & l'Ange.

Il a le muſeau *A* pointu & fort long, comme pluſieurs eſpéces de Raies & de Chiens de Mer : la gueule *G*, *fig.* 2, eſt à la face de deſſous, comme à la Raie, & non au bout du muſeau, comme à l'Ange.

Les yeux *H*, *fig.* 1, qui ſont à la face ſupérieure, ſont gros, ſaillants, couverts d'une membrane clignotante, connue en Latin ſous le nom de *Nebula* ; l'iris eſt jaune : il y a derriere les yeux de grands trous *I*, *fig.* 1, dans leſquels on apperçoit quelques pointes : à la *fig.* 2, au-deſſus de la gueule *G*, on voit deux grandes ouvertures ovales, que je crois être les narines, & on découvre dedans des pointes qui imitent un peu les dents d'un peigne.

Au-deſſous de l'ouverture de la gueule, à droite & à gauche, ſont les ouvertures des ouïes *K K*.

Les mâles ont au-deſſous des ailerons *CC*, des pendants *E E* qui ont quelquefois 5 pouces de longueur.

Il y a ſur le milieu du corps deux ailerons *LL*, *fig.* 1, & une file *MM* de pointes courtes & groſſes, diſtribuées aſſez irréguliérement ; quelques-unes ſont répandues çà & là, deux à deux, trois à trois, &c. ſur le corps ; & autour des yeux *H*, ainſi que des trous *I* qui les accompagnent, il y a une file circulaire de ces pointes très-réguliérement diſtribuée : l'aileron *F* de la queue eſt fendu inégalement, un côté étant beaucoup plus long que l'autre.

La face de deſſous, *fig.* 2, eſt plus aplatie que la face de deſſus, *fig.* 1, qui eſt un peu bombée.

Ce poiſſon n'a point d'écailles, mais la peau eſt rude & chagrinée ; celle du deſſus tire au brun, celle de deſſous au blanc.

Pour dire quelque choſe des viſceres intérieurs, le foie eſt diviſé en trois lobes ; la véſicule du fiel eſt adhérente au lobe droit, les pores biliaires au lobe du milieu ; la rate eſt blanche ; le pancréas, qui eſt blanc, eſt ſous le ventricule, & attaché aux inteſtins par de larges ligaments : mais je ne rapporte ce qui regarde les viſceres intérieurs, que d'après ce qu'on m'en a dit ; car je n'ai point eu ce poiſſon frais. On compare ſa chair à celle du Chien de Mer, dont je parlerai dans le Chapitre ſuivant.

Article

ARTICLE IV.

De la Raie cornue des Açores, Mobular *des Caraïbes, eſpéce de Squatina, que quelques-uns nomment encore* Ange de Mer, *Pl. XVII.*

Il paroît quelquefois ſur les côtes maritimes, des poiſſons qui y ſont inconnus, ſoit qu'ils aient quitté les parages qu'ils avoient coutume d'habiter, à l'occaſion d'un tremblement de terre, ou de quelque grande tempête, ou pour éviter des poiſſons voraces, ou pour d'autres raiſons qu'on ne connoît pas. Mais il eſt certain qu'on voit quelquefois paroître des poiſſons qu'aucun Pêcheur ne ſe rappelle pas d'avoir vu. C'eſt ainſi qu'on vit, il y a quelques années, ſur les côtes de Saint-Vaaſt ou de la Hougue en Normandie, un banc de pluſieurs milliers de poiſſons qui avoient quelque reſſemblance avec les Marſouins; mais qui, à ce qu'on m'a aſſuré, avoient le muſeau figuré comme celui d'une Oie; ce qui fit qu'on les nomma *Bec d'Oie* : effectivement il y a une eſpece de Requin auquel on donne ce nom; j'aurai occaſion d'en dire quelque choſe dans la ſuite.

L'uſage qu'on en fit fut d'en tirer de l'huile; comme ils avoient peu de gras, ils en fourniſſoient peu : c'eſt pourquoi ces poiſſons, qui la plupart peſoient 200 livres, ne ſe vendoient qu'un écu la piece; je pourrois rapporter bien d'autres exemples de poiſſons inconnus qui ſe ſont montrés ſur nos côtes, ſoit de l'Océan ou de la Méditerranée. Celui dont nous nous occupons eſt de ce genre; on le trouva en 1723 dans la Madrague de Montredon, près de Marſeille : c'eſt un poiſſon cartilagineux qui, ſuivant le procès-verbal qu'on dreſſa lorſqu'on le prit, peſoit environ ſix quintaux.

Etant cartilagineux, bordé de deux grands ailerons, & ayant une queue menue aſſez longue, on le mit au nombre des Raies, avec l'épithete de *Cornue* à cauſe de ſes grandes oreilles *gg*, *fig.* 1; quelques-uns frappés de la grande étendue de ſes ailerons *cc*, l'ont nommé *Squatina* ou *Ange de Mer*; mais il ne reſſemble point au poiſſon dont nous venons de parler, & qu'on nomme ſur nos côtes *Ange de Mer*. On dit que les Caraïbes lui donnent le nom de *Mobular* qui veut dire *Diable de Mer*, ce qui n'eſt pas ſurprenant; car les Pêcheurs ont coutume de nommer Diable tous les poiſſons qui ont une forme extraordinaire & peu connue; effectivement, celle du poiſſon qui nous occupe, leur parut ſi ridicule que, ne trouvant point à le vendre, on le jetta à la Mer. Je vais rapporter ſes principales dimenſions d'après le procès-verbal qui a été fait dans le temps qu'il fut pêché.

La longueur de ſon corps de *A* en *L*, étoit de ſix pieds; ſa largeur de *B* en *B*, trois pieds dix pouces; la largeur de chaque ailerons de *c* en *c*, ſix pieds; la queue *dd* qui n'étoit point garnie d'ailerons ſe terminoit en pointe, & avoit quatre pieds ſix pouces de longueur.

La longueur des petits ailerons *ee*, étoit d'un pied un ou deux pouces; l'ouverture *ff* de ſa gueule, *fig.* 2, un pied trois pouces quelques lignes, la longueur des cornes *gg*, un pied dix à onze pouces; on voit en *hh*, &c, *fig.* 2, les ouvertures des ouïes ſituées comme aux autres Raies; les yeux ſont en *jj*, à la face de deſſus; l'anus & l'ouverture de la vulve aux femelles étoit en *k*, *fig.* 2.

Ces Raies ſont vivipares; car ſuivant le procès-verbal, on a trouvé dans celle qu'on décrit, un petit en vie.

J'ai confiance au deſſein que j'ai fait graver, qui a été fait par M. Reynoir le cadet; il s'en trouve un autre dans mes papiers qui a les ailerons beaucoup plus petits & figurés en triangle; le corps plus alongé, je ne ſais par qui il a été fait; mais j'ai plus de confiance à celui de M. Reynoir. M. l'Abbé Gaſſin de Marſeille, qui a des connoiſſances ſur la pêche & les poiſſons, a bien voulu s'informer ſi on connoiſſoit celui-ci dont je lui envoyois le deſſein. Il n'a trouvé qu'un jeune Pêcheur arrivant des côtes de Philadelphie qui a aſſuré avoir vu celui dont on lui montroit le deſſein.

Si j'ai eſſayé de donner une idée de ce poiſſon; c'eſt pour qu'on puiſſe le reconnoître ſi dans la ſuite il en paroiſſoit ſur nos côtes.

Article V.

De la Grenouille pêcheuſe, Rana piſcatrix ; *en quelques endroits* Baudroie, *ou* Galanga ; *ſuivant Artedi,* Lophius, *Planche XVIII.*

La Grenouille pêcheuſe eſt un poiſſon cartilagineux fort ſingulier qui a un egroſſe tête & une gueule *A*, *fig.* 1, 2 & 3, très-grande ; ce qui fait qu'en quelques endroits on l'appelle *Diable* ou *Crapaud de Mer.* M. Desforges-Maillard m'a écrit que cette derniere dénomination étoit particuliérement adoptée au Croiſic. Cette énorme gueule termine le corps en avant par un arrondiſſement, comme à l'Ange : la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; l'une & l'autre *a*, *b*, *fig.* 4, ſont bordées de pluſieurs rangs de dents très-pointues, les unes beaucoup plus grandes que les autres. De plus, comme je le dirai dans la ſuite, la gueule, *fig.* 4, eſt garnie intérieurement de paquets de dents ou aſpérités : on en voit deux *a* aſſez grandes, de forme oblongue & ovale, fort alongées ; d'autres *b* par petits paquets de forme ronde, placées les unes dans le goſier, les autres à la partie intérieure des joues, d'autres au palais. La mâchoire ſupérieure eſt couverte, ainſi qu'une partie du corps, d'une peau ferme & tranſparente, ſur laquelle on remarque des éminences d'où partent des filets *B*, *fig.* 1 & 2, gros comme des crins de cheval, mais plus durs. On prend de ces poiſſons de bien de grandeurs différentes à celui que je décris, dont la longueur totale, y compris l'aileron de la queue, étoit à peu près de vingt pouces ; les crins avoient environ quatre pouces de longueur, & ſe terminoient par un petit applatiſſement : il y en a de pareils *D*, *fig.* 1 & 2, diſtribuées à différents endroits du corps, & d'autres beaucoup plus courts au bord de la mâchoire inférieure *A.* On prétend que quand ces poiſſons s'enfouiſſent dans le ſable, ces crins en attirent d'autres petits dont ils ſe nourriſſent. Plus haut, à la partie ſupérieure de la tête, on voyoit les yeux *E* qui n'étoient pas grands, & étoient entourés de petits crochets fort durs : entre les deux yeux, il y avoit deux éminences longues *C*, *fig.* 2, qui formoient comme des crêtes ſurmontées de pointes dures & courtes aſſez régulièrement diſtribuées.

Le corps, depuis le derriere de la tête, va en diminuant uniformément juſqu'à l'articulation de l'aileron *F* de la queue, où il eſt fort menu : cet aileron *F* n'eſt point échancré, il eſt coupé preſque quarrément, comme on le voit à la *figure* 1.

A une petite diſtance de l'aileron de la queue ſont deux ailerons, un ſous le ventre *G*, *fig.* 1 & 3, & l'autre ſur le dos *H*, *fig.* 1 & 2 : vers le commencement du corps, du côté de la tête, un peu plus vers la face ſupérieure que vers celle du ventre, ſont deux nageoires, une de chaque côté *I*, *fig.* 1, 2 & 3, & vers le milieu de la face de deſſous, il y en a deux autres *KK*, *fig.* 3, dont on apperçoit une portion *K* à la *figure* 1.

Mais ce qu'il y a de plus ſingulier, eſt une eſpéce de bourſe *LL*, *fig.* 1, 2 & 3, qui enveloppe le deſſous & les côtés de la tête ; elle eſt formée par de gros rayons courbes liés par une membrane mince : on apperçoit aux *fig.* 1 & 2 qu'il y a comme des nageoires *M* collées ſur cette bourſe. Le poiſſon pouvant, à ſa volonté, étendre ou comprimer cette bourſe, il peut augmenter ou diminuer ſa capacité ; ce qui apparemment lui eſt avantageux dans certaines circonſtances. Quand cette bourſe eſt enflée, la tête paroît avoir plus de trois fois la groſſeur du corps.

Ce poiſſon eſt commun dans la Mer Méditerranée, où l'on en prend depuis ſix pouces juſqu'à dix pieds. Après avoir jetté la tête, on mange le corps, qu'on trouve aſſez bon, & que l'on compare volontiers, pour le goût, à quelques Chiens de Mer.

Le temps le plus favorable pour prendre ce poiſſon, eſt lorſque l'air eſt frais : on en prend peu par les chaleurs.

En général ſa couleur eſt un fond brun-verdâtre du côté de la tête, & d'un brun plus foncé du côté de la queue : cette couleur générale eſt chargée de marques blanches, & d'autres couleurs qui imitent les veines du marbre.

Comme les parties de la génération ſont très-viſibles, ainſi qu'aux Raies, on diſtingue aiſément les mâles des femelles.

CHAPITRE IV.

DES POISSONS RONDS ET CARTILAGINEUX.

Conſidérations générales ſur les Poiſſons connus ſur preſque toutes les côtes maritimes, ſous les noms de Requin, *&* *de* Chien de Mer; Canis marinus.

On nomme les gros, *Requins;* en Poitou & Aunis, ainſi que dans le golphe de Gaſcogne *Touille;* ailleurs *Lamie;* ils ſont du genre des ronds cartilagineux; les petits ſont nommés *Chiens de Mer*, quelques-uns *Rouſſette;* la plupart ſont vivipares, quelques-uns ſeulement font des coques comme les Raies; depuis il s'en trouve de bien des grandeurs différentes, c'eſt-à-dire, un pied de longueur juſqu'à vingt-cinq; on en diſtingue de beaucoup d'eſpéces, auxquelles on donne différents noms. J'en traiterai dans des paragraphes particuliers; mais je préviens que je m'occuperai principalement de ceux qui fréquentent nos côtes.

La plupart des Chiens gros ou petits ont deux ailerons ſur le dos *EF*, *Planche XIX*, *figure 1*, & un à la queue *G*, qui eſt coupé irréguliérement ſuivant les différentes eſpéces; ils ont de plus quatre nageoires ſous le ventre; ſavoir, deux *HH* ſous la gorge, qui ſont ordinairement longues & étroites, deux *II* auprès de l'anus, & un petit aileron *K* entre les nageoires *II*, & l'aileron de la queue *G*.

L'ouverture de la gueule *C*, *fig. 1*, eſt plus ou moins grande, ſuivant les eſpéces, mais toutes placées à la face de deſſous. Quand elle eſt fermée, elle a une forme circulaire, comme on le voit en *CC*, *fig. 2*; à pluſieurs eſpéces elle eſt garnie de dents plus ou moins grandes.

La tête eſt aſſez groſſe, par proportion au corps, & terminée par un muſeau *A* plus ou moins long & pointu. On voit à la *fig. 1 & 2*, que ce muſeau eſt formé par un prolongement de la machoire ſupérieure *A*, qui eſt beaucoup plus longue que l'inférieure *B* qui, comme on le voit à la *fig. 2*, a une forme arrondie. La gueule *C*, *fig. 1*, eſt garnie à la plupart des eſpéces par des fortes dents, & à quelques-unes il y en a pluſieurs rangées. La peau des Chiens n'eſt chargée ni de boucles, ni d'épines, mais elle eſt ordinairement chagrinée & rude au toucher, ſur-tout à la face ſupérieure, & ſur le dos quelques-uns l'ont aſſez rude, pour que les Ouvriers s'en ſervent à polir le bois, même l'ivoire; cet âpreté vient de ce que les écailles ſont étroites, dures, & terminées par une pointe qui eſt ordinairement blanche, & plus ſouvent brune; la couleur de la peau varie dans les différentes eſpéces, mais commu-

nément elle eſt d'un brun aſſez foncé ſur le dos ; elle s'éclaircit ſur les côtés, & eſt plus ou moins blanche ſous le ventre.

Les uns prétendent que les Chiens ſont vivipares, & d'autres qu'ils ſe multiplient par des œufs ou des coques, comme je l'ai dit à l'occaſion des Raies. Je crois, comme j'en ai preuve, que dans la famille des Chiens de Mer, qui eſt nombreuſe, les uns ſont vivipares pendant que d'autres ſe multiplient par des œufs ou des coques. On prétend aſſez généralement que ceux-ci ſont meilleurs que les autres pour la table.

Nous avons dit, en parlant des Raies, que les femelles faiſoient un meilleur manger que les mâles : il n'en eſt pas de même à l'égard des Chiens de Mer ; on donne la préférence aux mâles qui ſont ordinairement plus petits ; on dit que leur chair eſt plus ferme que celle des femelles, qui eſt fade & mollaſſe, ſur-tout dans le temps du frai.

On voit en *L*, *fig.* 1 & 2, les ouïes des Chiens de Mer au nombre de cinq ; ils ne ſont point recouverts par des opercules.

Les yeux *D* ſont plus ou moins grands, & plus ou moins élévés ſur la tête, ou éloignés de l'extrêmité du muſeau *A* ; la langue & l'intérieur de la gueule ſont à pluſieurs garnies d'aſpérités ; le foie eſt gros, diviſé en deux lobes ; la véſicule du fiel y eſt adhérente ; l'eſtomac eſt aſſez allongé ; les inteſtins ſont peu de circonvolutions. Je n'inſiſterai pas davantage ſur l'anatomie de ce poiſſon, n'ayant pas été à portée de vérifier ce qu'en diſent les Auteurs.

Les Chiens de Mer vont ordinairement par troupe, ils ſont voraces, la plupart ſont grands deſtructeurs de poiſſons ; c'eſt pourquoi ils mordent aux haims ; mais ils coupent les empilles lorſqu'on n'a pas l'attention de les faire de métal.

Comme ils chaſſent les poiſſons, on en trouve de pris dans les folles avec les Raies, ainſi que dans les parcs & les étentes ; les petits ſe prennent dans les manets, avec les Maquereaux & les Harengs. Lorſqu'il ſe fait des pêches abondantes de Chiens de Mer, les Pêcheurs en font ſécher pour les manger quand il y a diſette de poiſſons frais.

Il y a des parages où les Chiens de Mer ſont bien plus communs que dans d'autres. M. Chaillan m'a écrit qu'on en prenoit toute l'année ſur les côtes de la Méditerranée, particuliérement à Antibes ; mais que ces pêches étoient plus abondantes dans la ſaiſon des Harengs & des Maquereaux, parce que les Chiens pourſuivoient ces poiſſons, & que les Pêcheurs les redoutoient beaucoup, non-ſeulement parce qu'ils détruiſoient quantité de poiſſons, & qu'ils les effarouchoient ; mais encore parce qu'ils cauſoient beaucoup de dommage aux filets.

Après les généralités que je viens de rapporter, je vais entrer dans quelques détails ſur les différentes eſpéces, & je commencerai par ceux qui

qui ſont les plus grands, prévenant toujours que je me bornerai à parler de ceux qui ont des caractères particuliers, & principalement de ceux qui ſe trouvent ſur nos côtes, tant de l'Océan que de la Méditerranée.

ARTICLE PREMIER.

Des Requins ou Lamies, Canis Carcharias ; *par quelques-uns* Touille, *Planche XIX.*

Ces noms, que je regarde comme ſynonymes, indiquent les plus grands Poiſſons de ce genre, & pour cette raiſon les plus redoutables des Chiens de Mer, qu'on met au nombre des Cétacées. Les Voyageurs nous indiquent ceux des Indes comme très-ſupérieurs à ceux qu'on pêche dans nos Mers, tant pour la grandeur que pour la voracité. Je reviendrai ſur cet article pour rapporter ce qu'en dit M. Strôm, célebre Norwegien. Les Requins ou Lamies, qu'on pêche à Antibes, ſur nos côtes, & même dans la Manche, ne ſont pas auſſi gros que ceux de Norwege; mais ils n'en cedent point aux autres pour la voracité : ils ont la tête très-large, la gueule ſituée comme on le voit aux figures 2 & 3 de la Planche XIX, eſt extrêmement fendue : le goſier eſt fort large, & les mâchoires garnies, dans quelques eſpéces, de ſix à ſept rangs de dents tranchantes, dont quelques-unes ſont ſtriées par les bords, *fig.* 4 & 5; ce qui fait qu'on dit qu'ils coupent la jambe d'un homme preſque comme on pourroit faire avec un inſtrument tranchant. En examinant celles des différentes eſpéces de Requins, on en trouve qui ont des formes très-différentes les unes des autres ; aux jeunes poiſſons, les dents des rangs inférieurs ſont tendres comme celles des fœtus humains. Stenon dit qu'il y a des Requins qui ont plus de deux cents dents : ce nombre n'eſt pas le même dans tous les individus; mais il ſemble qu'il n'y a que les dents du premier rang *a* qui puiſſent leur ſervir à entamer leur proie, parce que les autres ſont fort inclinées vers le bas de la gueule, ſur-tout celles des rangs inférieurs comme *f*, *g*, & la plupart ſont couvertes par les gencives. M. Hériſſant penſoit, & je crois, avec raiſon, que quand quelques dents des rangs ſupérieurs ſont arrachées, ce qui peut arriver fréquemment, parce qu'elles ne ſont point reçues dans des alvéoles, & que les mâchoires ne ſont pas fort dures, dans ce cas les dents des rangs inférieurs ſe relevent & rempliſſent le vuide des dents qui manquent; ce qui fait qu'en examinant la mâchoire d'un gros Requin, on voit pluſieurs dents qui entament un peu les unes ſur les autres, & on en trouve d'autant moins dans les files inférieures, qu'il y en a plus de la file ſupérieure qui ont été remplacées.

Il eſt bon de remarquer que les dents des deux premieres files ſont perpendiculaires, & que celles des autres files s'inclinent d'autant plus vers le fond de la gueule, qu'elles ſont plus baſſes; ce ſont celles-là qui, ſuivant M. Hériſſant, ſe redreſſent pour remplacer celles des rangs ſupérieurs, quand il en tombe.

Les Orfévres montent en argent de ces dents bien conſervées, & les vendent pour des langues de Serpens foſſiles ou Gloſſopetres, leur attribuant de grandes vertus médicales. Perſonne aujourd'hui n'ignore que ce ſont des dents de Requin; mais on n'a pas de confiance aux vertus médicinales qu'on leur ſuppoſoit autrefois.

Si l'on en veut croire Rondelet & Geſner, la gueule & l'œſophage des Chiens de Mer ſont aſſez larges pour qu'en tenant leur gueule ouverte par un bâillon, des animaux de médiocre groſſeur puiſſent y entrer pour manger ce qui eſt dans leur eſtomac. Comme ces poiſſons ont l'ouverture de la gueule ſur la face de deſſous, ils ſont quelquefois obligés, pour ſaiſir leur proie, de ſe mettre ſur le côté & même ſur le dos, ce qui les gêne beaucoup.

On voit dans les Auteurs, qu'entre les Requins d'Afrique, il y en a qui ont juſqu'à 24 pieds de longueur.

Outre qu'on emploie leur peau pour polir le bois, les Gaîniers en font grand uſage pour couvrir leurs ouvrages, ſur-tout après l'avoir adoucie & polie *, : néanmoins pluſieurs ne l'ont pas à beaucoup près auſſi rude que celle de ceux qu'on appelle *Chats rochiers*.

La chair de pluſieurs eſt coriace & de mauvaiſe odeur, ce qui fait qu'on les nomme *Chiens puants*, & que quand on les a écorchés, & qu'on en a ôté le foie pour en retirer l'huile, on les jette ordinairement à la Mer, ou on en leve des tranches aux endroits où la chair eſt la moins coriace ; après les avoir deſſéchés au ſoleil & au vent, on les conſerve

* C'eſt ce qu'on appelle couvrir en Galluchat, du nom de l'ouvrier qui a fait le premier de ces ouvrages polis.

pour les manger dans les saisons où les poissons frais sont très-rares. On dit qu'on trouve sous la peau de plusieurs gros Chiens une grande épaisseur de graisse.

L'aileron de la queue *G*, *fig.* 1, est différent de celui de la plupart des autres Chiens de Mer : il est divisé en deux ; & la partie *M*, qui répond au dos, est beaucoup plus considérable & plus longue que celle *N*, qui répond au ventre.

Touille est un terme générique qu'on donne en plusieurs Provinces aux Requins ou aux grands Chiens de Mer, sans distinction ; mais dans quelques Provinces on en distingue de plusieurs espéces : par exemple, on nomme *Touille-Barbot* un gros Chien qui n'a point de dents.

On nomme *Touille-Bœuf Pl. XX, fig.* 4, un Chien qui a quelquefois six pieds de longueur, qui a le corps fort gros, ainsi que la tête ; la gueule d'une grandeur moyenne, & les mâchoires garnies de deux rangs de dents ; l'aileron de la queue fendu ; les ailerons & les nageoires peu différents des autres Chiens. Suivant cette description, c'est le Chien qu'on nomme en quelques endroits *Taupe de Mer*.

On donne encore le nom de *Touille à épée* à un poisson qu'il ne faut pas confondre avec l'*Espadon*, & dont je parlerai sous la dénomination de *Renard de Mer*, qui est adoptée en plusieurs endroits.

Je vais maintenant, d'après M. Strôm, dire quelque chose d'un grand Chien du Nord.

§ 1. *D'un grand Chien de Mer du Nord ; Extrait des Mémoires de M. Strôm.*

On pêche en Norwege un très-grand poisson qui se tient en pleine Mer, & n'est guere connu que des Pêcheurs, qui le regardent comme un *Canis Carcharias* ou *Lamia Authorum*. Artedi l'appelle *Squalus dorso plano, dentibus pluribus ad latera ferratis*.

Ces poissons, dit cet Auteur, comme une singularité, ne poursuivent point les Harengs dans les Baies ; ce qui fait que les Pêcheurs n'en prennent que par hazard, lorsqu'ils s'embarrassent dans leurs filets, car ils ne mordent pas aux haims.

Les Pêcheurs du Sundmeur en ayant une fois pris un qui ne pouvoit se dégager de leurs filets, ils le hâlerent à bord de leur bateau : on l'ouvrit pour en retirer le foie, dont on remplit plusieurs barrils, sans qu'il fît aucun mouvement extraordinaire ; ensuite, comme s'il s'étoit réveillé, il commença à prendre vigueur, & s'enfuit avec la plus grande vîtesse, entraînant avec lui le filet ; ce qui engagea les Pêcheurs à le poursuivre à la rame pendant environ deux lieues de France : alors le poisson, affoibli par le sang qu'il avoit perdu, vint mourir à l'endroit où il avoit été blessé, suivant, à ce qu'on prétend, l'usage des poissons qu'on harpone.

Il y a des Pêcheurs dans le Nord-Land qui s'adonnent à la pêche de ce poisson : ils le prennent au harpon, auquel ils attachent une corde double, & à chacune de ses extrêmités, ils amarrent un barril vuide, soit pour fatiguer le poisson, soit pour pouvoir le trouver, dans le cas où étant pris de mauvais temps, on seroit obligé de l'abandonner ; mais quand le temps est beau, on laisse le poisson traîner le bateau, jusqu'à ce qu'étant affoibli, il vienne mourir à l'endroit où on l'a harponé. Un de ces gros poissons fournit souvent assez de foie pour remplir huit à dix barrils, de quinze veltes chacun, & on en retire de très-bonne huile.

§ 2. *Du Bluet, ou grand Chien bleu*, Galeus glaucus, *Planche XIX.*

C'est un poisson long, rond, cartilagineux, qui a quelquefois plus de six pieds de longueur : il entre fort rarement dans la Manche. Il a, comme les Requins, le museau *A*, *fig.* 6, assez long & pointu. Il a près des ouïes, qui n'ont point d'opercules, deux nageoires *H* longues & pas fort larges : vers le milieu du corps, un peu plus près de la queue que de la tête, deux autres nageoires *I* moins grandes, dont les articulations sont assez près les unes des autres ; entre ces nageoires, on apperçoit l'ouverture de l'anus & les parties qui distinguent les sexes : vers le milieu de l'intervalle, entre les nageoires *I* & l'articulation de l'aileron de la queue, on voit sous le ventre un petit aileron *K* : l'aileron de la queue *M*, *N*, est assez grand, divisé en deux ; la portion qui répond au dos, est beaucoup plus grande que celle qui répond au ventre : sur le dos, à peu près à la moitié de la longueur du poisson, est un aileron assez grand *E* ; entre cet aileron & l'articulation de celui de la queue, à l'aplomb du petit aileron de dessous

le ventre *K*, il y a un pareil petit aileron *F*. Les yeux *D* ſont grands : il s'éleve de la partie inférieure une membrane qui obſcurcit ſa vue, comme ſi les yeux étoient couverts d'un nuage. Nous avons dit que cette membrane, qui eſt commune à pluſieurs poiſſons, s'appelloit en Latin, *Nebula*; en François, *Membrane clignotante*.

La gueule eſt grande; la mâchoire d'en-bas *B* eſt garnie de deux rangs de dents qui ſont plates, & ſe terminent en pointe; la langue eſt épaiſſe, large & chargée d'aſpérités; la peau eſt aſſez liſſe. Lorſque le poiſſon eſt dans l'eau, ſon dos paroît d'un bleu d'ardoiſe foncé qui s'éclaircit ſur les côtés : en approchant de la face de deſſous, cette couleur change, & devient d'un gris cendré; ſous le ventre, elle eſt d'un blanc mat. Par la courte deſcription que nous venons de faire de ce poiſſon, on voit qu'il a beaucoup de rapport avec le *Canis Carcharias*, & qu'il n'en differe preſque que par la couleur de la peau, qui lui a fait donner le nom de *Glaucus*.

On prend encore de petits Chiens bleus, ou bluets, qu'on aſſure être d'une eſpéce différente des grands dont nous venons de parler, parce qu'ils ne deviennent jamais grands : ces deux eſpéces de poiſſons ne different les uns des autres que par l'inégalité de leur grandeur.

M. Desforges-Maillard m'écrit qu'on prend à l'embouchure de la Loire un poiſſon nommé *Capot bleu*, qui me paroît être le petit Bluet.

Enfin je trouve dans mes Mémoires qu'on prend des Chiens bleus, *Pl. XX*, *fig.* 3, qui ne different des autres que parce qu'ils n'ont point de dents : pour cette raiſon ils ne dévorent point les poiſſons; néanmoins les Pêcheurs les redoutent beaucoup, parce que étant très-forts, ils déchirent les filets lorſqu'ils ont donné dedans.

§ 3. *De la Milandre, ou Cagnot de Languedoc; à Marſeille* Canicule, *par quelques-uns* Chien puant, *Planche XX.*

C'eſt encore un Chien de Mer qui reſſemble beaucoup, par la forme de ſon corps, la conſiſtance de ſa peau, la poſition & le nombre des ailerons & nageoires, au grand Chien bleu dont nous avons parlé dans le Paragraphe précédent. Il a auſſi au bas des yeux une membrane ou *nebula* qui forme comme un nuage qui, à ce que l'on prétend, l'empêche de voir diſtinctement les objets.

Ce poiſſon, *fig.* 1 & 2, a les mâchoires garnies de deux rangées de dents, dont l'extrêmité ſe recourbe vers l'intérieur de la gueule. Il ſuit de ce que nous venons dire, qu'il reſſemble à beaucoup d'égards au Chien bleu; mais il en differe par la couleur de ſa peau, qui, au lieu d'être bleue, eſt d'un brun foncé ſur le dos : cette couleur s'éclaircit ſur les côtés, & elle eſt blanche ſous le ventre. Je crois me rappeller qu'il en differe encore par la forme de l'aileron de la queue, qui a plus de rapport avec celui de l'Aiguillat.

On dit qu'il aime beaucoup la chair humaine, que, pour cette raiſon, il déchire les jambes & les cuiſſes de ceux qui ſe baignent, & qu'il s'élance même hors de l'eau pour attaquer ceux qui ſe promenent les jambes nues ſur le rivage : connoiſſant ſa voracité, il n'eſt pas ſurprenant qu'il déchire les filets, pour tuer & manger les poiſſons qui y ſont pris.

La plupart des Chiens de Mer ont une odeur déſagréable; mais apparemment que celle des Milandres eſt plus forte, puiſque les Pêcheurs Normands, qui, dans certaines ſaiſons, en trouvent beaucoup ſur leurs côtes, leur donnent le nom de *Chiens puants*; néanmoins ils en font ſécher la chair, & la conſervent en cet état pour la manger l'hiver, lorſqu'ils manquent de poiſſons frais.

Ces poiſſons vont quelquefois par bande, entre leſquels on en trouve quelques-uns de quatre ou cinq pieds de longueur; ce qui fait qu'en quelques endroits on les met au nombre des Touilles, qui, comme l'on ſait, indique de grands Chiens de Mer : ils font beaucoup de tort aux Pêcheurs.

Le corps eſt aſſez gros depuis la tête juſqu'auprès de l'anus *I*, enſuite il diminue beaucoup de groſſeur, & il eſt très-menu auprès de la queue.

§ 4. *D'un Chien de Mer nommé* Spinax; Aiguillat *par les Provençaux; que les Pêcheurs appellent ſouvent* Broquillon *ou* Chien Broquu; Galeus Acanthias; *à l'entrée de la Loire* Epinette, *Pl. XX.*

On donne ces noms au poiſſon dont il s'agit à cauſe des ardillons *CC*, *fig.* 5. qu'il a auprès des ailerons du dos; ces ardillons qui ſont durs & approchent un peu de la

nature de la corne, ſont détachés des ailerons *NO*, *fig.* 5; c'eſt un poiſſon long, cartilagineux & de la famille des Chiens de Mer.

Le muſeau *A*, eſt plus pointu qu'à d'autres Chiens.

Les yeux ſont grands, entourés d'un cercle blanc.

Les ouïes *E*, au nombre de cinq, ſont découvertes comme aux autres Chiens.

Immédiatement après les ouïes, ſont deux grandes nageoires *F*.

Plus vers l'arriére que l'œil *D*, il y a de chaque côté un trou *G*, comme à la plupart des poiſſons cartilagineux.

A la *figure 6*, où le poiſſon eſt repréſenté ſur le dos, on apperçoit la gueule *I*, qui n'eſt pas grande, & vers le bout du muſeau ſont deux petits trous ronds *L*, un de chaque côté; les mâchoires ſont garnies de deux rangées de fortes dents.

Sous le ventre, il y a deux nageoires *M*, entre leſquelles eſt l'anus & les parties qui diſtinguent les ſexes.

Il y a ſur le dos, *fig.* 5, plus vers la tête que vers l'articulation de la queue, un aileron *N*, précédé de l'aiguillon *C*.

Entre cet aileron, *N*, & l'aileron de la queue, il y a un autre aileron *O*, moins grand qui eſt, comme le précédent, accompagné d'un grand & fort ardillon *C*.

L'aileron de la queue eſt à peu près ſemblable à celui du gros Chien de Mer, & par l'inſpection de la figure, on en prend une idée plus juſte que par une longue deſcription.

Le dos de ce poiſſon eſt couleur de cendre; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés, le ventre eſt blanchâtre.

Si l'on paſſe la main de la tête vers la queue, la peau n'eſt pas fort rude; mais elle l'eſt beaucoup quand on la paſſe de la queue à la tête; c'eſt pourquoi les Menuiſiers & les Tourneurs l'emploient pour polir leurs ouvrages. Quand on la deſtine à cet uſage, auſſi-tôt qu'on l'a levée de deſſus l'animal, on l'étend & on l'attache ſur une planche pour qu'elle ne ſe ride pas.

Les lignes latérales ſe prolongent ſans faire d'inflexion depuis *A*, juſqu'à *Q*, ou dans toute la longueur du poiſſon.

Les parties intérieures reſſemblent beaucoup à celles des autres Chiens de Mer.

On trouve dans le corps des femelles, des œufs, les uns plus approchant de leur état de perfection que les autres, & un corps rond qui contient ce dont les poiſſons doivent ſe nourrir pendant l'incubation: ils en tirent alors leur nourriture par les vaiſſeaux umbilicaux; car ils ſortent en vie du corps de leur mere.

§ 5. *D'une ſorte de Chien de Mer, qu'on nomme en Languedoc* Emiſſole; Galeus lævis; *à Rome* Peſce-Colombo.

Ce poiſſon ne differe preſque de l'Aiguillat, que parce qu'il n'a pas auprès des deux ailerons du dos, les grands ardillons durs, qui caractériſent les Aiguillats, ce qui a engagé à lui donner le nom de *lævis*; car ſa peau differe peu de celle de l'Aiguillat, tant par la couleur que par ſon âpreté.

Il n'a point de dents; mais les mâchoires qui ſont fort dures, & qui forment des aſpérités lui en tiennent lieu. Au reſte, il reſſemble fort à l'Aiguillat par la grandeur & la forme de ſon corps, le nombre & la poſition, tant des ailerons que des nageoires: il a ſeulement à l'extrêmité de la queue un petit aileron de plus que l'Aiguillat. Ces deux poiſſons ſe reſſemblent encore par les parties intérieures: tous deux ſont vivipares; mais il y a des Auteurs qui prétendent qu'au *Galeus lævis*, les vaiſſeaux umbilicaux répondent à l'intérieur de la matrice ou à un placenta comme aux Quadrupedes; au lieu qu'à l'Aiguillat, ils aboutiſſent à une eſpéce de poche qui renferme des ſubſtances analogues au jaune de l'œuf, & qui fourniſſent la nourriture au poiſſon pendant l'incubation; ce qui ne me paroît pas établi ſur des obſervations aſſez exactes.

§ 6. *Du Lentillac du Languedoc*; Galeus ſtellatus.

On donne ces noms à ce poiſſon à raiſon de taches blanches, les unes rondes, les autres un peu dentées qu'il a ſur ſa peau, & que les uns comparent à des Lentilles & d'autres à des Etoiles; au reſte, il reſſemble entiérement à l'Emiſſole, excepté que ſa peau eſt encore plus liſſe.

§ 7. *D'une ſorte de Requin nommé* Demoiſelle.

On donne le ſurnom de *Demoiſelle* à bien des animaux d'eſpéces fort différentes, tels que des inſectes, des oiſeaux & des poiſſons. J'en ai repréſenté pluſieurs de l'Amérique, ſur la *Planche XIII* de la quatrieme Section; mais je ne m'occuperai maintenant que de quelques eſpéces de Requins auxquels on a donné ce nom.

M. de Sainvilliers, Enſeigne de Vaiſſeaux de Roi, m'a écrit de Breſt, que dans les environs de ce Port on ne connoît ſous ce nom qu'une ſeule eſpéce de poiſſon du genre des Chiens de Mer, qui a cependant des caracteres qui lui ſont propres, & le diſtinguent des autres poiſſons de ſon genre.

Leur muſeau eſt fort alongé, leurs dents très-aiguës, & le chagriné de leur peau eſt plus fin qu'à beaucoup d'autres eſpéces de leur genre.

Ils ſe tiennent indifféremment au fond ou à la ſuperficie de l'eau, & ils paſſent d'une de ces poſitions à l'autre, quoiqu extrême, avec une rapidité ſurprenante.

Les Pêcheurs aſſurent qu'il y a entre les poiſſons de cette eſpéce une grande intimité, puiſque quand il y en a un de pris à une ligne de fond, une troupe de ſes ſemblables ſuivent le captif juſqu'à la ſuperficie de l'eau, pour eſſayer de le délivrer; ou ils ſe donnent des mouvements ſi violents qu'ils excitent un remoux conſidérable, & alors on en peut prendre à la main.

Cette pêche ne ſe fait pas par-tout avec un égal ſuccès. Ces poiſſons paroiſſent affecter par préférence certains parages: aux environs de Breſt on les prend auprès du banc de Saint-Pierre, dans la bande de Roſcanvel, pas loin des rochers qu'on nomme Mulons de pois: leur grande voracité fait qu'on les prend aiſément à la ligne. Je ne crois pas que ce ſoit la même eſpéce de poiſſon qu'on nomme *Demoiſelle* auprès de Nantes.

§ 8. *Du Melca des Baſques.*

Suivant M. de la Courtaudiere, le cadet, on ne connoît à Saint-Jean-de-Luz qu'une eſpéce de Chien de Mer, que l'on nomme en Gaſcon *Mirque*, & en Baſque *Melca*. C'eſt un aſſez petit poiſſon, mauvais à manger, & dont on ne fait point du tout de cas: le plus ſouvent on le rejette à la Mer après l'avoir pêché. Ce poiſſon, ſuivant le rapport des Pêcheurs, a le muſeau plat, la gueule deſſous le muſeau: on le pêche à la ligne. Il inquiete beaucoup les Pêcheurs, particuliérement à Terre-neuve, où il abonde: il a la dent mauvaiſe, & coupe les lignes, de maniere que quand il s'en raſſemble une quantité ſur un banc de morue, on ſuſpend la pêche, ou on s'éloigne de ces parages. Ce poiſſon a à peu près vingt-huit pouces du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue; huit pouces neuf lignes de circonférence dans ſa plus grande groſſeur, & il va en diminuant vers la queue.

La tête eſt plate, le muſeau pointu, les yeux gros, placés ſur les côtés; il y a deux trous ſur le deſſus de la tête, & cinq ouvertures de chaque côté, à diſtances égales l'une de l'autre; ce ſont les ouies. A deux pouces de l'ouverture de la gueule ſont placées les nageoires de la gorge. Il a deux autres nageoires moins grandes ſous le ventre, au-deſſus de l'anus; deux petits ailerons ſur le corps, à la diſtance de huit pouces de l'un à l'autre: l'aileron de la queue eſt partagé en deux parties inégales, une beaucoup plus longue que l'autre. La gueule eſt large, placée ſous la tête, & garnie de petites dents. Sa peau, de couleur griſe, approche du chagrin, quoiqu'elle ne ſoit point ſi forte.

On pêche encore dans ces cantons un autre poiſſon que l'on nomme *Liche*, ou Chien de Mer; on dit qu'il approche beaucoup du Melca: ſa peau eſt chagrinée, & ſon muſeau eſt un peu arondi.

ARTICLE II.

Du Renard marin, Vulpecula, *Planche XXI.*

Suivant quelques-uns, on a donné à ce poiſſon le nom de Renard à cauſe qu'il a une longue queue ; d'autres prétendent trouver à ſa chair une odeur approchante de celle des Renards de nos forêts. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt un poiſſon long, rond, cartilagineux, du genre des Requins ; comme il y en a qui ont juſqu'à huit pieds de longueur *A*, *B*, *fig.* 1, & 2, non compris la queue, on le met au nombre des Cétacées ; la peau eſt griſe ſur le dos, blanche ſous le ventre, avec une légere teinte rouge ; elle eſt mince, aiſée à déchirer, liſſe & ſans écaille : on trouve deſſous une couche de graiſſe ; les lignes latérales *a b*, ſe prolongent de toute la longueur du poiſſon ſans faire d'inflexions, même juſque ſur la queue.

La gueule *d*, qui eſt d'une grandeur médiocre, eſt placée au-deſſous du muſeau *A*, qui n'eſt pas à beaucoup près auſſi long qu'à la plupart des autres Chiens de Mer. On trouve dans la gueule de petites dents de différente forme, les unes plates, les autres triangulaires ; la langue aſſez large eſt adhérente à la mâchoire inférieure : elle eſt couverte d'une peau qui n'offre rien de rude quand on paſſe le doigt de ſon extrêmité vers le goſier ; mais beaucoup quand on le paſſe en ſens contraire.

Les ailerons & les nageoires ſont formés par des rayons cartilagineux aſſez fermes, & ſont réunis par une forte membrane.

Immédiatement derriere la tête en *c*, ſont les ouvertures des ouïes qui ne ſont pas toutes de même grandeur ; enſuite, on trouve les deux grandes nageoires *D*, ils ont encore ſous le ventre deux nageoires moins grandes *E*, qui accompagnent l'ouverture de l'anus ; à quelques-uns, il y a près de ces nageoires deux prolongements menus qui ont quelque reſſemblance à des aiguillons : on dit, je ne ſais pas ſi c'eſt d'après un examen exact, que ce ſont les organes des mâles.

Sous le ventre entre l'anus *E*, & l'articulation *B*, de l'aileron de la queue, il y a encore un petit aileron *F*, qui ne paroît être qu'un appendice charnu, dans lequel on n'apperçoit point de rayons cartilagineux.

Sur le dos à peu près au tiers de la longueur du corps du poiſſon, il y a un aſſez grand aileron triangulaire *G* ; & plus vers la queue, à peu près à l'aplomb du petit aileron du ventre *F*, un autre petit aileron *H*, aſſez ſemblable à celui *F*, mais un peu plus grand ; le corps de ce poiſſon eſt très-charnu dans toute ſon étendue, & il eſt encore aſſez gros à l'articulation de la queue. A l'extrêmité du corps en *B*, il ſemble que la queue ſe ſépare en deux parties, une fort courte *B*, *L*, qui répond au ventre, & une *B*, *K*, qui répond au dos : elle eſt plus longue que tout le corps ; cette portion étant charnue & épaiſſe à la partie ſupérieure, & devenant mince & tranchante à l'autre bord, d'ailleurs, n'étant point fournie de rayons cartilagineux, elle peut être regardée comme une prolongation du corps, & comme elle eſt ſouvent un peu recourbée, & qu'elle forme du côté qui répond au ventre une eſpece de tranchant, on l'a comparée à un ſabre ou à une lame de faux ; quelques-uns pour cette raiſon ont donné à ce poiſſon le nom de Poiſſon à épée, mais il ne faut pas le confondre avec l'Eſpadon qui eſt le vrai *Peſce Spada*.

Ce poiſſon eſt vivipare & ſe multiplie comme l'Aiguillat ; il ſe nourrit de poiſſons ainſi que de plantes marines, & ſe plaît dans les fonds vaſeux, ce qui contribue à rendre ſa chair d'un gout déſagréable ; je crois que cette circonſtance fait que les uns regardent ſa chair comme bonne à manger, pendant que d'autres la diſent très-mauvaiſe, & la rejettent après en avoir retiré l'huile.

M. Perrault a donné une anatomie très-détaillée de ce poiſſon dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, tome 3, partie premiere, page 119.

Le Renard eſt très-rare dans le canal, ſur-tout à la bande de France, ceux qu'on y prend viennent particuliérement des côtes d'Angleterre.

M. Chaillan m'écrit d'Antibes que le 28 Juin 1779, on a pris un poiſſon qu'on nomme Poiſſon *Garry* ou Poiſſon *Rat*, il peſoit aux environs de quinze à vingt livres ; le Pêcheur qui l'avoit pris qui étoit âgé de quatre-vingt-cinq ans, a aſſuré n'en avoir jamais vu pêcher de ſemblable dans ces Mers.

Ce poiſſon étoit gris, il n'avoit point d'écailles, il avoit la tête groſſe, ſa queue avoit quatre pieds de longueur & étoit faite en forme de ſabre ; il avoit deux nageoires ſous la tête, une ſur le dos, deux près l'anus, & une à la naiſſance de la queue. Cette courte deſcription convient aſſez au Renard de Mer : c'eſt tout ce que je puis dire ſur ce poiſſon.

Article III.

Du Marteau, Peſce-Martello, Zygæna; *en Amérique* Pantouflier; *en Eſpagne* Tribandalo; *Planche XXI.*

C'eſt un poiſſon rond, long, cartilagineux, très-vorace; comme il y en a d'aſſez grands, on le met au nombre des cetacées. Par la forme de ſon corps, la poſition des ouïes, le nombre & la poſition, tant des ailerons que des nageoires qui ſont cartilagineuſes & fortes, il eſt inconteſtablement de la famille des Chiens de Mer, mais il en differe beaucoup par ſa tête *C*, *D*, *fig.* 3, qui a une forme bien ſinguliere; elle eſt placée de travers à l'extrêmité du corps, & forme comme la tête d'un marteau dont le corps ſeroit le manche; la longueur de cette tête *C*, *D*, eſt à peu près le quart de la longueur du corps *A*, *B*, qui va quelquefois juſqu'à huit pieds; aux extrêmités *C* & *D* de cette tête, ſont placés les yeux qui ſont grands & étincelants.

La gueule *E*, *fig.* 5 & 7, qui eſt grande, eſt placée comme aux autres chiens à la face de deſſous; les mâchoires ſont garnies de pluſieurs rangs de dents fortes & tranchantes; la gueule n'étant pas couverte comme celle des autres Chiens, par un long muſeau, ils s'en ſervent plus aiſément pour ſaiſir leur proie.

La langue eſt large, la tête eſt plus détachée du corps qu'aux autres chiens par un col *F*, qui eſt aſſez long.

Quand ces poiſſons ont été nouvellement pêchés, leur chair eſt coriace; ſi on la conſerve quelque temps, & qu'on la faſſe cuire, elle eſt fade, mollaſſe & on la dit mal ſaine. On en prend plus dans la Méditerranée que dans l'Océan; & malgré ſa grande voracité, comme les mouvements de ceux qui ſont grands ne ſont pas vifs, les Negres les attaquent avec beaucoup d'adreſſe & parviennent à les tuer.

Ils n'ont point d'écailles, mais leur peau eſt épaiſſe & un peu rude; à ceux qui ſont fort petits, la tête n'eſt preſque formée que par la peau, *fig.* 9.

Article IV.

Des Rouſſettes, Planche XXII.

Quelques Auteurs conſidérant la couleur rouſſe de la peau des Rouſſettes, ont fait de ce nom un terme générique qu'ils ont attribué à tous les Chiens de Mer. Partant de ce principe, ils ont compris les grands Chiens de Mer dans la claſſe des Rouſſettes, ce qui eſt contraire au ſentiment de preſque tous les Ichthyologiſtes : car ſi on examine avec attention ce que nous avons dit des Requins, on verra que la deſcription que nous en avons donnée, convient aſſez à ce que les Auteurs ont dit de la grande Rouſſette, & que ce qu'ils diſent des petites Rouſſettes, peut s'appliquer aux Chiens de Mer. Les Rouſſettes priſes ſuivant les idées qu'on en a ordinairement, ne ſont pas de grands poiſſons; néanmoins les unes ſont plus grandes que les autres, ce qui nous engage à les diſtinguer en grandes & petites Rouſſettes : mais pour abréger, je me bornerai à en décrire deux, une des plus grandes & une des plus petites.

§ 1. *De la grande Rouſſette*, Catulus ſtellaris major, *Planche XXII.*

On nomme ſouvent, ſur-tout en Normandie, mais, mal-à-propos, ce poiſſon Vache de Mer; je dis mal-à-propos, car nous parlerons dans la ſuite d'un poiſſon fort différent, qu'on connoît généralement ſous cette dénomination, & qu'on nomme auſſi le poiſſon à grandes dents, parce qu'il a à la mâchoire ſupérieure deux grandes dents qui ſe recourbent ſur le bas; on le nomme en latin *Roſmarus odobenus*.

La grande Rouſſette dont nous allons nous occuper, eſt compriſe comme les autres Chiens dans le genre des poiſſons longs, ronds & cartilagineux; ainſi que toutes les Rouſſettes elle ſe multiplie par des coques; elles ne ſont donc pas vivipares comme la plupart des Chiens de Mer: elles ſe plaiſent dans les rochers, & ne différent des petites Rouſſettes dont nous allons parler que par leur grandeur; car on en prend quelques-unes qui ont plus de quatre pieds de longueur: il y en a, comme dans les petites Rouſſettes, de différentes couleurs, & qui ſont chargées de taches plus ou moins grandes, ce qui leur a fait donner l'épithete de *ſtellaris*; néanmoins, les couleurs ſont communément moins foncées qu'aux petites Rouſſettes.

Comme à tous les Chiens, la mâchoire de deſſus *A*, *fig.* 1, eſt applatie, & beaucoup plus longue que celle de deſſous qui eſt arrondie; j'en ai vu qui avoient deux rangs de dents à la mâchoire ſupérieure, & un ſeul à l'inférieure: les yeux ont une forme ovale très-alongée; immédiatement derriere chaque œil il y a, comme à quantité de poiſſons cartilagineux, un trou *b*, qui communique avec l'intérieur de la gueule.

Les ouïes *C*, ſont peu ouvertes, il y a derriere la tête deux grandes nageoires *F*, qui ſe prolongent aſſez pour couvrir une partie des ouïes *C*; ce poiſſon a ſur le dos un peu plus vers la queue, que vers la tête, un aſſez grand aileron *K*, & un autre plus petit *L*, vers la queue.

De plus, il a ſous le ventre, deux nageoires *M*, aux deux côtés de l'anus, & plus vers la queue, un aileron *N*; à l'égard des ailerons de la queue *B*, *O*, on voit aux figures 1, 2 & 3, qu'ils ſont d'une forme fort irréguliere; la chair de ces grandes Rouſſettes n'eſt pas auſſi bonne à manger que celle des petites qu'on nomme Chats Rochiers, néanmoins le peuple s'en nourrit; la peau eſt plus ou moins rude, & j'en ai eu où elle l'étoit beaucoup moins que celle des Chats Rochiers.

On m'a aſſuré que ce poiſſon n'étoit pas rare aux environs de Caen, & qu'on en prenoit dans l'Amérique Septentrionale pêle-mêle avec les Morues.

Ce poiſſon, comme tous les Chiens de Mer, eſt vorace, & pour cette raiſon redouté par les Pêcheurs, qui abandonnent leur pêche quand il s'en préſente un banc.

Les Mareyeurs ont coutume de mettre les Rouſſettes tremper dans l'eau quelque temps avant de les expoſer en vente; ce qui leur donne, diſent-ils, un air plus appétiſſant.

Je crois me rappeller, qu'à l'embouchure de la Loire on nomme Chavon les *Chats de mer* ou *Rouſſettes*.

A Veniſe on fait peu de cas des Chiens de mer, excepté un qu'on y nomme *Cazia*, qu'on dit être excellent; il y en a qui peſent juſqu'à trente livres; on les fait cuire au ſel, & on les mange à l'huile & au vinaigre.

§ 2. *De la petite Rouſſette, ou Chat Rochier;* Canicula ſaxatilis.

Avant d'entrer dans aucun détail ſur ce poiſſon, il eſt bon de prévenir qu'on appelle Chat de mer de petits poiſſons qu'on nomme auſſi *Caſonales*, ou *Caſſons*, dont nous avons parlé à la Section VII, page 208, qui n'ont aucun rapport avec le Chien de mer. Il en eſt de même d'un autre poiſſon qu'on nomme *Chat*, qu'il convient de rapporter au Congre, dont parlerons quand nous traiterons des poiſſons de la forme des Anguilles.

En Languedoc & en Provence, on nomme ce poiſſon *Catto Rochiero*, je crois que c'eſt la Bretelle de haute Normandie; on regarde avec raiſon en France cette eſpéce de poiſſon comme une ſorte de Rouſſette; je dis avec raiſon, car il reſſemble à la vraie Rouſſette par la poſition de ſes ailerons, la forme de ſa tête, celle de ſes ouïes, la conſiſtance de ſa peau, &, ſuivant Rondelet, les parties intérieures & la façon de ſe multiplier. Les Chats de Mer ou Rochiers doivent inconteſtablement être mis au nombre des petits Chiens de Mer; quoique je convienne qu'ils ſe multiplient par des coques, au lieu que la plupart des Chiens de Mer, font leurs petits en vie; mais je préviens que le Chat Rochier dont je vais parler a été décrit d'après un petit que j'ai rapporté des bords de la Mer,

&

& qu'on trouve une multitude de ſes coques ſur les bancs de varech.

On donne à ces poiſſons le nom de Rouſſette, parce que leur peau eſt rouſſe; la couleur du Chat Rochier n'eſt pas fort foncée, mais elle eſt chargée de taches noires plus grandes & plus ſenſibles que celles qu'on apperçoit ſur le corps des autres Rouſſettes.

Ses yeux ſont d'une forme ovale-alongée, & placés comme aux autres Rouſſettes au bord du muſeau, ou de la mâchoire ſupérieure.

L'intérieur de la gueule eſt garni de dents, entre leſquelles il y en a qui ſont longues & menues, ce qui peut-être a fait naître l'idée de donner à ce poiſſon le nom de *Chat;* on y joint l'épithete de Rochier, parce qu'il ſe retire dans les fentes des rochers, au lieu que les autres Rouſſettes ſe plaiſent dans la vaſe, ce qui leur donne une odeur déſagréable que n'ont pas les Chats Rochiers, qui ſe tiennent ordinairement au bord de la Mer; ce qui fait que les Pêcheurs en prennent rarement. Voici les principales dimenſions de celui que j'ai rapporté des Ports.

La longueur totale de *A* en *B*, *fig.* 2 & 3, étoit de quatorze pouces.

De *A*, au premier aileron du dos *C*, huit pouces ſix lignes.

De *A*, au ſecond aileron du dos *D*, onze pouces.

De *A* en *E*, *fig.* 3, entre les articulations des grandes nageoires *FF* de deſſous la gorge, il y avoit trois pouces ſix lignes.

De *A*, à l'articulation *G* des nageoires *HH* de l'anus, ſept pouces.

De *A*, à l'articulation de l'aileron du ventre *K*, dix pouces.

Le corps étoit aſſez gros, depuis *A* juſqu'à l'anus *G*; à cet endroit il devenoit plus menu, ce qui continuoit juſqu'à l'extrêmité *B*.

En paſſant la main de la tête vers la queue, on ſentoit que la peau étoit chagrinée; mais elle étoit très-rude quand on la paſſoit de la queue vers la tête, parce que le corps étoit couvert de petites écailles étroites, fort dures & terminées par des pointes, les unes blanches, les autres rouſſes, qui étoient toutes inclinées de la tête vers la queue; l'ovaire étoit rempli d'œufs imparfaits, ils tomboient un à un, ou deux à deux dans la matrice ou l'ovi-ductus, où ſe formoit la coque qui étoit quarrée & ſemblable à un oreiller, comme on le voit *fig.* 5. Aux angles de cette coque, étoient de longs filets qu'on a cru d'abord être des vaiſſeaux pour conduire du ſuc nourricier à la coque; mais un Phyſicien auquel on peut avoir confiance, s'eſt aſſuré que ces filaments ne ſont pas creux, & il penſe qu'ils ſervent à aſſujettir les coques dans le corps de l'animal, à l'endroit où ils doivent reſter juſqu'à ce que la coque ſoit entiérement formée. On voit, *fig.* 4, une petite coque qui commence à ſe former; *fig.* 5, une coque dans ſa perfection; *fig.* 6, la même coque ouverte où on voit la véſicule *a*, qui contient les ſubſtances dont le poiſſon doit ſe nourrir pendant l'incubation, & la Rouſſette qui ſe forme daus l'intérieur de la coque, & tient par le vaiſſeau ombilical. A la *figure* 5, le poiſſon eſt tiré de ſa coque, pour qu'on apperçoive mieux tout ce ce qu'on voit à la *figure* 6. J'invite le Lecteur à conſulter ce que j'ai dit plus haut des coques des Raies.

Ces Chats Rochiers ſont aſſez bons à manger; la chair a quelque reſſemblance à celle de la Raie: on les pêche de bien des façons différentes, principalement avec des haims & des filets ſédentaires, qu'on nomme *Rouſſetiére* ou *Bretelière:* il y a des bancs d'algue, où l'on trouve un nombre prodigieux de coques de Rouſſettes; on en pêche toute l'année, mais la ſaiſon la plus avantageuſe eſt ſur les côtes de Picardie & de haute Normandie, pendant les mois de Décembre, Janvier, Février & Mars.

§ 3. *De la Brette*, Galeus ſtellaris minor.

Il y a une autre eſpéce de petits Chiens de mer, ou de Rouſſettes qui différent peu du Chat Rochier; il y en a qui ne ſont pas auſſi petites; leur peau eſt communément un peu moins brune, & pas auſſi rude au toucher, elles ont, comme les Chats Rochiers, des taches, mais moins grandes; on les pêche comme les Chats Rochiers, avec les haims, & avec les filets qu'on nomme *Bretelière* ou *Rouſſetiére;* & comme ces poiſſons, ainſi que tous les autres de ce genre, ſont très-voraces, on en prend beaucoup avec les Harengs, les Maquereaux, & d'autres poiſſons qui vont par bancs.

Ils ne ſont pas à beaucoup près, auſſi bons à manger que les Chats Rochiers, parce que comme ils ſe plaiſent dans la vaſe, ils y contractent une mauvaiſe odeur que n'ont pas les Chats Rochiers qui ſe tiennent

en grande eau & dans les fentes des rochers.

C'eſt cette circonſtance qui fait qu'on ne confond pas ces deux eſpéces de Rouſſettes qui ſe reſſemblent à tant d'égards, que ſans cela on ſeroit tenté de les regarder comme des variétés ; c'eſt pourquoi je n'ai pas cru devoir les faire graver, afin de ne pas multiplier inutilement les planches.

§ 4. *De la Môle, ou Lune de Salvien*, Mola ; *ſuivant Rondelet*, Orthagoriſcus, *Porc de mer ; Planche XXIII.*

Par la deſcription que je vais donner de ce poiſſon, on verra qu'il a une forme bien ſinguliére, & on ne ſera pas ſurpris que j'aie eu peine à me décider ſur la place que je lui aſſignerois dans mon Ouvrage. Néanmoins, ayant reconnu qu'il étoit plat & cartilagineux, il m'a paru convenable de le mettre dans cette Section ; & comme par ſa forme il ne reſſemble ni aux Raies, ni aux Requins, je me ſuis déterminé à le mettre ici par forme d'additions.

Ce poiſſon au premier coup-d'œil, paroît plutôt être la tête d'un animal qu'un poiſſon entier ; cependant il y en a qui ont plus de cinq pieds de *A* en *B*, & trois pieds de *C* en *D*, & qui peſent juſqu'à cent livres ; le corps *A*, *D*, *P*, *C*, forme un ovale ; il n'a point d'écailles, mais ſeulement une peau épaiſſe & dure : la couleur du dos eſt noirâtre, celle du ventre tire au blanc ; la partie la plus épaiſſe de ce poiſſon eſt au milieu du corps, elle s'émincit, & finit en tranchant vers les bords : la tête n'eſt point détachée du corps, elle fait avec le corps une continuation ſans aucun reſault ; la gueule *H* eſt très-petite par comparaiſon à la grandeur du poiſſon ; elle a une forme arrondie quand elle eſt ouverte ; elle n'a point de dents, mais les mâchoires ſont formées d'un ſeul os dur, tranchant, & d'une forme demi-circulaire ; entre les yeux *I* & le bout du muſeau *A*, il y a deux trous *O*, un de chaque côté, qui ſont les narines, & derriere les yeux ſont les ouïes, qui ſont recouvertes par la peau, à laquelle il y a une ouverture *K*, tantôt ronde, tantôt en croiſſant, par laquelle on entrevoit les ouïes au nombre de quatre ; & probablement, c'eſt par cette ouverture que ſort l'eau qui s'échappe des branchies.

Les yeux *I* qu'on apperçoit au-deſſus du bout du muſeau ſont petits, eu égard à la groſſeur du poiſſon ; la prunelle eſt entourée d'un cercle argenté, le reſte de l'œil eſt jaune. Auprès des branchies, on voit de chaque côté une nageoire courte *N* ; elle eſt arrondie, & formée de douze rayons : vers l'extrêmité du corps, ſont deux grandes nageoires *E F*, terminées en pointe oppoſées l'une à l'autre ; l'une *E* eſt placée ſur le dos, l'autre *F* ſous le ventre ; les nervures qui forment ces nageoires ſont cartilagineuſes, mais beaucoup plus dures que tous les autres cartilages qui forment le ſquelette de ce poiſſon.

Auprès de l'aileron *F* du ventre, eſt l'anus *G* qui s'apperçoit aiſément. Le corps eſt terminé par un aileron demi-circulaire *Q*, *B*, *Q*, qui ſert de queue ; cet aileron eſt compoſé de rayons cartilagineux, qui ne s'apperçoivent point quand l'animal eſt en vie, mais qui paroiſſent quand il eſt mort & deſſéché.

Le foie eſt grand, épais, arrondi, blanchâtre, il n'eſt point diviſé en lobes, il eſt ſitué à gauche ; la véſicule du fiel, qui eſt proche du foie, eſt aſſez ample ; le vaiſſeau biliaire s'inſinue dans le ventricule, pas loin de ſon orifice ſupérieur ; ce qui paroît propre à ce ſeul poiſſon.

La chair eſt très-molle ; les os ne ſont que des cartilages ; la peau tient tellement à la chair, qu'on a peine à l'en détacher.

Suivant Rondelet, on a donné à ce poiſſon le nom de *Lune*, parce que la forme de ſon corps repréſente aſſez une pleine lune ; ainſi que pluſieurs autres poiſſons il eſt ſujet à briller la nuit ; les Anglois pour cette raiſon l'ont appellé *Sun-Fish*, ou *Poiſſon-ſoleil* ; en Eſpagne on le nomme *Orbis-lunatus*.

Comme je n'avois pu me procurer qu'un môle, dans la crainte de n'en avoir pas pris une idée fort exacte, & pour m'affermir dans ma façon de penſer, j'ai écrit dans pluſieurs Ports, tant de l'Océan que de la Méditerranée, où ce poiſſon eſt moins rare, pour engager ceux qui étoient plus à portée que moi de le connoître, à me faire part de leurs obſervations.

Ce qu'on me marque ſur la deſcription de ce poiſſon s'accorde très-bien avec ce que j'ai dit au commencement de cet article ; c'eſt bien avec raiſon, dit-on, qu'on le met au nombre des cartilagineux, puiſque la plupart de ſes cartilages ſont diſſous dans l'eau bouillante ; il en faut ſeulement excepter, comme je l'ai dit, les rayons, des grandes nageoires *E F*, qui ſont à-peu-près auſſi fermes que ceux des nageoires des

Requins, & les mâchoires qui ſont de vrais os.

On verra qu'il ſuit de ce qu'on m'a écrit, que les ſentiments ſont très-partagés ſur la qualité de la chair de ce poiſſon; les uns la diſent molle, inſipide, de mauvaiſe odeur, & ſi peu agréable, que les Pêcheurs de nos côtes coupent aux poiſſons qu'ils prennent les grandes nageoires *E F*, & rejettent à la mer le corps du poiſſon, où ils meurent peu de temps après.

On trouve de ces poiſſons dans la mer d'Allemagne, à l'entrée de la Baltique, & au rapport des Pêcheurs, ils ſont gras, ils ont une bonne chair, & on les regarde comme un bon manger; ainſi il en eſt de la Môle, comme de pluſieurs autres poiſſons qui ſont mépriſés dans certains parages, & regardés dans d'autres, comme une bonne nourriture.

Je vais rapporter ſommairement, les réponſes que m'ont fait mes Correſpondants.

Sachant qu'on prend des Môles en Languedoc, j'ai écrit à M. Gautier à Narbonne, qu'il me feroit plaiſir de me donner quelques éclairciſſements ſur ce poiſſon.

Il m'a marqué que ce poiſſon ayant la tête renfermée dans le corps, & l'aileron de la queue, formé comme une bordure; le corps approche d'avoir une figure ronde; ce qui fait que pluſieurs l'ont comparé à une meule. Il nage lentement & comme en ſe balançant. Il ajoute que la Môle eſt fort timide, & que quand il apperçoit une barque ou quelqu'autre corps, il ſe précipite au fond de l'eau comme une pierre: entre la peau, qui eſt très-dure, & la chair proprement dite, que quelques-uns comparent à celle du bœuf, il y a une couche aſſez épaiſſe, d'une ſubſtance gélatineuſe, qui ſe réduit en eau, à la cuiſſon.

On ne prend ce poiſſon que l'été, avec le harpon; mais il faut le lancer avec aſſez de force pour percer la peau, qui eſt fort dure, & pour arriver juſqu'à la chair proprement dite, ſans quoi le poiſſon s'échapperoit.

Quelques-uns de ces poiſſons parviennent à une groſſeur conſidérable, puiſqu'on en a pris qui peſoient 150 livres.

On m'a envoyé un beau deſſin d'une groſſe Môle qui avoit été pêchée ſur la côte d'Angola en Afrique.

Elle avoit cinq pieds de longueur totale *A, B*, trois pieds de largeur *C, D*: les grandes nageoires *E, F* avoient deux pieds ſix pouces de longueur; la petite nageoire *N* avoit huit pouces.

La gueule *H* étoit petite, ainſi que ſes yeux *I*, les ouvertures des ouïes *K* étoient plus élevés du côté du dos que le petit aileron *N*.

La plus grande épaiſſeur de ſon corps vers *L, M*, étoit d'environ un pied.

Sa peau étoit plus rude que celle du Chien de Mer: en ſortant de l'eau, elle étoit blanche, mais elle changeoit de couleur d'un moment à l'autre; quelquefois la couleur blanche tenoit au bleu, avec des taches rouges; d'autres fois, elle paroiſſoit brune, tirant tantôt au bleu, tantôt au rouge.

M. de Blaveau, Capitaine dans le Corps Royal du Génie, & Correſpondant de l'Académie des Sciences, m'en a envoyé un qui avoit été pris dans la rade de Breſt.

M. Cleron, Profeſſeur d'Hydraulique au Havre, m'en a envoyé un qui avoit été harponné dans la rade; le Lamaneur qui l'a pris, dit que pendant deux heures, tant que cet animal a vécu, il n'a ceſſé de rendre un ton plaintif; ce qui ſe trouve confirmé par la dépoſition de pluſieurs autres Pêcheurs: enfin il m'eſt parvenu des deſſins de pluſieurs Ports de la Haute-Normandie, d'Aunis, &c.

Mais les notes toujours fort abrégées, qu'on avoit miſes à ces deſſins, ne m'ont rien appris de nouveau; elles m'ont ſeulement aſſuré que les connoiſſances que j'avois ſur l'hiſtoire de ce poiſſon, étoient exactes.

§ 5. *De la Chenille de Mer.*

Belon décrit un gros inſecte qu'on nomme *Chenille de Mer*; ce n'eſt pas de cet animal dont je me propoſe de parler. Mais on m'a écrit de Bretagne qu'on y nommoit *Chenille de Mer* un gros poiſſon rond qui a cinq ou ſix pieds de longueur, dont le dos eſt brun-foncé & le ventre blanc: on l'a mis au nombre des Chiens, principalement parce que ſa mâchoire ſupérieure eſt beaucoup plus longue que l'inférieure, & que ſa gueule eſt au-deſſous de la tête. Je ne l'ai point vu.

§ 6. *Du Porc de Mer*, Sus Marinus.

On donne ce nom à pluſieurs poiſſons qui ſe plaiſent dans la vaſe, & qui ſont gros & trapus; mais je n'en ai trouvé aucun qu'on pût ranger avec les Chiens que celui qu'on nomme *Taupes de Mer*, que j'ai fait graver, *Planche XX, fig.* 4.

§ 7. *Du Touin, ou* Lumpus Anglorum. *Planche XXIV.*

Si j'ai été, comme je l'ai dit, embarraſſé d'aſſigner une place dans mon Ouvrage, au Môle, mon embarras a encore été plus grand pour décider en quel endroit je mettrois le Touin, dont je vais m'occuper. Comme ce poiſſon eſt cartilagineux, j'ai cru qu'il convenoit de le mettre dans ce Chapitre, quoiqu'il ne reſſemble, ni aux poiſſons plats, ni aux ronds, dont j'ai parlé; mais comme, à cauſe de ſa forme ſinguliere, je ne trouvois point à le réunir à d'autres poiſſons cartilagineux, étant en quelque façon obligé de l'iſoler, je me ſuis déterminé à le mettre à la ſuite de la Môle.

Ce poiſſon étant fort rare ſur nos côtes, le premier qui m'eſt parvenu, avoit été pris près le Cap Frehel, par des Pêcheurs de Saint-Jacut, qui, trouvant ſa forme extraordinaire, & ne ſe rappellant pas d'en avoir vu, le porterent à M. Guillot, Commiſſaire de la Marine à Saint-Malo, qui, après l'avoir vuidé & imbibé d'eſprit-de-vin, me l'envoya, me marquant que les Pêcheurs avoient jugé à propos de le nommer *Roſſignol de Mer*, parce que dans l'eau il avoit un cri doux & harmonieux.

On dit qu'il eſt plus commun à Terre-neuve, où on le nomme *Poule de Mer*, quoiqu'il n'ait aucun rapport avec la Dorée, que nos Pêcheurs nomment *Poule de Mer*.

Malgré la rareté de ce poiſſon ſur nos côtes, M. Fougeroux de Bondaroy ayant été faire un voyage ſur les côtes maritimes, m'en a rapporté un; & à peu près dans le même temps, je trouvai à en acheter un, qu'on me vendit ſous le nom de *Marmotte de Mer;* ce qui me mit en état de m'aſſurer que c'étoit le *Lumpus* des Anglois. Voici les principales dimenſions de ce poiſſon.

La longueur totale *A*, *B*, 19 pouces; la tête eſt groſſe & courte, ayant de *B* en *b* deux pouces & demi, & la même diſtance de *F* en *F*: s'il y avoit en *c* un nez mieux marqué, cette tête auroit une reſſemblance avec une tête humaine, ſur-tout par la bouche *d*, qui eſt bordée de levres: les joues & le menton ont auſſi quelque reſſemblance à une face humaine; mais les yeux *e* ſont ronds; ils ſont couverts d'une membrane très-mince: l'iris eſt blanc, avec une légere teinte rouge.

Immédiatement derriere les ouïes *b* ſont deux nageoires *a a* qui ſe réuniſſent ſous le menton, comme on le voit *en S, fig.* 2; elles forment comme une fraiſe qui entoure le col du poiſſon: on voit que ces nageoires ſont formées alternativement de bandes, les unes blanches, les autres brunes; les unes ſtriées, les autres chargées de boutons durs, blancs, & de différentes groſſeurs.

Sous la gorge, entre ces deux nageoires, eſt une eſpéce d'écuſſon, ou un corps oval un peu ſaillant, *R*, *S*, *T*, *V*, *fig.* 2, qui a trois pouces de *R* en *S*, & deux pouces ſix lignes de *T* en *V*. Au ſortir de l'eau, cette gorge eſt colorée; ce qui fait que quelques-uns l'ont comparée à une fleur épanouie: au reſte, c'eſt une ſubſtance charnue, ferme, fibreuſe, qui ſert au poiſſon à s'attacher à différents corps ſolides.

Des Pêcheurs de Terre-neuve ont dit à M. Guillot que deux hommes robuſtes ne ſeroient pas aſſez forts pour leur faire lâcher priſe, & qu'en ayant harponné, ils n'avoient pu en obtenir que des morceaux.

Depuis le derriere de la tête juſqu'à *O*, il n'y a point d'ailerons; mais en cet endroit le corps eſt bien moins épais que du côté du ventre *D*, qui eſt une groſſe maſſe molle: la partie du dos, qui eſt moins épaiſſe, eſt hériſſée de clous aſſez durs, qui forment une eſpéce de crête; immédiatement après *o*, eſt un aileron *N*, *M*, formé comme les nageoires *a*, *a*, de derriere les ouïes. J'ai compté aux unes & aux autres dix bandes blanches & autant de brunes; ſous le ventre il y a un aileron ſemblable *X*, *Y*. Ces ailerons avoient à leur attache au corps deux pouces neuf lignes d'étendue; à une petite diſtance de l'aileron *X*, *Y*, vers *Z*, étoit l'anus.

L'aileron de la queue *A* n'eſt point fendu, & eſt coupé quarrément; il eſt formé de bandes alternatives comme les autres ailerons: le plus long rayon avoit deux pouces & demi de longueur.

Le ventre, comme nous l'avons dit, eſt une groſſe maſſe applatie; le corps diminue d'épaiſſeur en approchant du dos; la couleur du ventre eſt un rouge-clair: au reſte du corps, on apperçoit des taches noires, avec

çà & là des teintes rouges, & en général le deſſus du corps paroît brun ; la peau, qui eſt mince, n'a point d'écailles, mais elle eſt chargée d'aſpérités de différentes groſſeurs, & diſtribuées irréguliérement.

Outre cela, il y a quatre ou cinq files de gros clous fort durs qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon.

La largeur verticale du poiſſon à l'aplomb des yeux, vers *F*, *Pl. XXIV*, étoit de quatre pouces ; à l'aplomb de *G*, de ſix pouces ; vers *C*, *D*, de ſept pouces ; vers *O*, *X*, de cinq pouces ; près de l'articulation de l'aileron de la queue, vers *Y*, un pouce neuf lignes.

On dit qu'il ſe nourrit de poiſſon ; néanmoins on n'apperçoit aux mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure, qu'une rangée de petites dents très-fines, comme on le voit à la figure 3.

Nous avons déja dit que la peau eſt mince. On trouve deſſous une couche d'une gelée claire, tranſparente & inſipide, qui en quelques endroits a près d'un pouce d'épaiſſeur, & qui eſt toujours très-adhérente à la peau.

Sous cette gelée eſt la chair, qui eſt blanche, ſeche & fade : ainſi, pour qu'elle ſoit mangeable, il faut relever ſon goût, ou par le court-bouillon dans lequel on l'a fait cuire, ou par la ſauce ſur laquelle on le ſert.

M. Guillot me marque, qu'en vuidant une femelle, il avoit trouvé aſſez d'œufs pour en emplir un plat.

Le foie eſt blanchâtre, & n'a qu'un lobe ; il fait un bon manger quand il eſt bien apprêté.

M. Guillot me marque encore que leur eſtomac a la forme d'une cornemuſe, & que les inteſtins ont des circonvolutions à peu près comme les inteſtins des animaux terreſtres.

ARTICLE V.

Addition à ce que j'ai dit ſur la Raie cornue.

J'ai rapporté dans l'article où j'ai traité de la Raie cornue, pluſieurs choſes d'après M. Gaſſin ; mais depuis, il m'a écrit qu'il lui avoit paru étonnant qu'il fût dit dans le procès-verbal que j'ai cité, & qui a été fait lorſqu'on a tiré le poiſſon de la Madrague de Monredon, qu'on lui avoit trouvé dans le corps un petit qui peſoit ſoixante & dix-huit livres. M. Gaſſin juſtifie ſa ſurpriſe, en diſant qu'on prend dans le Golfe de Marſeille des poiſſons cartilagineux qui peſent plus de dix quintaux, & que les petits qu'on trouve dans leur corps, ne peſent pas plus de vingt-cinq livres ; que ceux qu'on trouve dans les Anges de Mer, qui ſont de gros poiſſons vivipares, ne peſent que ſix à ſept livres.

Enfin les petits qu'on trouve dans les plus gros Marſouins, n'approchent pas de la groſſeur qu'on attribue au petit qui étoit dans la Raie cornue.

Tout ce que dit M. Gaſſin, me paroît conſéquent ; mais je n'ai pas pu me diſpenſer de rapporter ce que j'ai trouvé dans le procès-verbal que j'ai cité.

ARTICLE VI.

Additions à ce que j'ai dit, ſur la multiplication des poiſſons cartilagineux.

J'ai dit à l'occaſion des poiſſons dont nous nous occupons dans cette Section, que les uns ſont vivipares, & d'autres ovipares : j'ai ajouté que ceux-ci pondoient des coques membraneuſes plus ou moins grandes ; que ces coques, qui avoient communément la forme d'une oreiller, comme on le voit repréſenté *Pl. VIII & XXII*, contenoient intérieurement le germe du petit animal & une bourſe membraneuſe remplie des ſubſtances propres à nourrir les petits pendant leur premiere formation, lorſqu'ils tirent leurs aliments par les vaiſſeaux ombilicaux, comme les petits poulets ſe nourriſſent du jaune & du blanc des œufs, pendant que la poule les couve, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez formés pour ſe nourrir des aliments à peu près ſemblables à ceux dont ſe nourrit la mere. Ainſi les coques contiennent le germe d'un petit poiſſon, comme l'œuf d'une poule contient le germe d'un poulet, & les aliments qui lui conviennent pendant ſa premiere formation.

A l'égard des poiſſons vivipares, il m'a paru qu'il y en avoit qui, dans le corps de la mere, étoient renfermés dans une mem-

brane mince, & que ceux-là se nourrissent, comme ceux qui étoient dans les coques, des substances contenues dans une boule membraneuse, au moyen d'un vaisseau ombilical, & qu'ils sortoient du ventre de la mere, tantôt étant encore dans leur enveloppe membraneuse, & souvent en étant dégagés, comme on le voit au bas de la *Planche XXIII.*

Je soupçonne qu'il y a aussi des espéces qui, dans le corps de la mere, tirent leur nourriture d'un placenta, comme quantité d'animaux terrestres. Il arrive quelquefois que le petit sort du ventre de sa mere avec le vaisseau ombilical & une portion du placenta : voilà ce que je crois avoir apperçu. Mais on conçoit bien qu'il n'est pas possible de faire sur des animaux qui vivent dans la Mer, des observations aussi suivies, aussi certaines qu'on les feroit sur un animal qu'on éleveroit sous ses yeux.

Comme, pour les raisons que je viens de rapporter, il me restoit bien des incertitudes sur la multiplication des poissons cartilagineux, & comme ils sont plus communs dans la Méditerranée que dans l'Océan, j'ai prié M. Gassin de me faire part des observations qu'il pouvoit avoir faites à ce sujet. Voici la réponse qu'il a bien voulu me faire.

J'ai vu, dit-il, & manié dans le corps des Anges des œufs aussi gros que des oranges ; ils sont ronds, couverts d'une peau très-fine & transparente, qui contient une substance plus ou moins jaune, comme dans les œufs de poule. M. Gassin soupçonne que le germe est dans cette substance, qui doit servir à la nourriture du poisson, jusqu'à ce qu'il soit sorti de sa premiere prison. Ces œufs (dit M. Gassin) tiennent par des vaisseaux ombilicaux au placenta qui fournit les parties nutritives nécessaires à la conservation de l'œuf & du petit poisson qui s'y forme : les œufs parvenus à la grosseur d'une orange, sont détachés de quantité d'autres petits qui sont par pelotons. La pesanteur des premiers est cause qu'ils se détachent souvent des vaisseaux ombilicaux, au moment où l'on ouvre le poisson : cependant M. Gassin dit que personne n'a trouvé dans ces gros œufs des poissons en partie formés ; mais qu'il arrive souvent qu'on trouve dans le ventre de ceux que l'on prend, un, deux ou trois petits poissons bien formés, pesant un quarteron ou une demi-livre. Il ajoute ensuite qu'il est fâché de n'être pas entré dans des détails plus satisfaisants ; néanmoins les observations qu'il a bien voulu me communiquer, me confirment dans l'idée que j'avois qu'il y a des Chiens de Mer vivipares, dont les petits dans le ventre de leur mere ne sont point contenus dans des œufs ; mais qu'étant enveloppés d'une membrane mince, ils communiquent par les vaisseaux ombilicaux avec la bourse qui leur doit fournir la nourriture.

ARTICLE VII.

Additions & corrections relatives à la Section VIII, dans laquelle il s'agit des Esturgeons.

Pour peu qu'on fasse attention à ce que nous avons dit des Chiens de mer, on apperçoit qu'il y a plusieurs points de ressemblance entre les Chiens de mer & les Esturgeons ; tous deux sont des poissons longs, ronds & cartilagineux ; tous deux ont les yeux à la face de dessus de la tête, & la gueule à la face de dessous, sous un long museau, formé par un prolongement de la mâchoire supérieure : aux uns & aux autres il y a deux grandes nageoires, dont les articulations sont sous la gorge ; la position des autres nageoires & des ailerons, est encore assez semblable dans ces deux genres de poissons.

Voilà plusieurs points de ressemblance entre les Esturgeons & les Chiens de mer ; mais il y a entr'eux des différences bien considérables, & qui empêchent qu'on ne les confonde.

1°. Quoique les Esturgeons soient de gros poissons, il s'en faut beaucoup que les plus gros égalent la taille des gros Chiens de mer.

2°. Quoiqu'il y ait quelques petits Chiens assez bons à manger, leur chair n'égale pas encore en cela celle des Esturgeons.

3°. La gueule des Chiens de mer est grande, & forme un croissant quand elle est fermée ; celle des Esturgeons a la forme d'un tuyau.

4°. Les Esturgeons ont les ouïes couvertes d'opercules, comme quantité d'autres poissons, & ne sont pas découvertes comme ceux des Chiens de mer.

5°. Les Chiens de mer n'ont point sur le corps, comme les Esturgeons, des files de grosses écailles, qui semblent des têtes de clous.

6°. Nous avons dit que les Esturgeons remontoient fort haut dans les Rivières ; mais on ne trouve des Chiens de mer

qu'à l'embouchure des Rivières, où ils montent quelquefois avec la marée, & retournent à la marée deſcendante.

7°. Toutes les eſpéces de Chiens ſont très-voraces; les Eſturgeons ne le ſont point. Pour cette raiſon, on n'en prend preſque point avec les haims, & on ne trouve point dans leur eſtomac de poiſſons un peu gros.

J'ai dit, qu'on prend des Eſturgeons en une infinité d'endroits, & j'ai détaillé les pêches qu'on y pratique. On lit dans un voyage de l'Amérique ſeptentrionale du ſieur André Barnaby, Vicaire de Gréenwich, imprimé en 1750, qu'on en prend une prodigieuſe quantité dans la baye de Chéſapeack, qui ſépare la Virginie de la province de Maryland.

J'ai prévenu que je ne me propoſois pas d'entrer dans le détail de toutes les eſpéces d'Eſturgeons qu'on pêche. Néanmoins, je crois convenable de dire, qu'on trouve au Bréſil un Eſturgeon qu'on y nomme *Beyupuru*, & qu'on dit être délicieux; c'eſt la ſeule raiſon qui m'engage à en dire quelque choſe, car je ne le connois pas.

J'ai dit qu'on trouvoit beaucoup d'Eſturgeons aux embouchures des riviéres vaſeuſes, parce qu'il y avoit preſque toujours des Anguilles dont les poiſſons ſe nourriſſent. Néanmoins, je ſais qu'en Canada on a élevé des Eſturgeons dans une petite riviére d'eau vive, où ils ſe nourriſſoient des herbes qui y étoient en quantité, & qu'en vuidant ces Eſturgeons, on n'avoit point trouvé de poiſſons dans leur eſtomac; ce qui s'accorde avec ce que j'ai dit plus haut. Néanmoins, comme la gueule des Eſturgeons eſt un ſuçoir, il n'eſt pas aiſé de concevoir comment ils peuvent paître l'herbe; cette raiſon m'avoit engagé à croire qu'il ſe nourriſſoient des inſectes ou du frai de poiſſons qu'ils trouvoient dans la vaſe.

Beaucoup de Pêcheurs prétendent que les Eſturgeons mâles & femelles s'accouplent; & pour donner de la vraiſemblance à cette conjecture, ils diſent que quand on a pris un Eſturgeon femelle, on ne manque pas de voir, peu de temps après, paroître un mâle.

Pour appuyer cette conjecture d'une expérience, il y en a qui diſent, qu'ayant amarré par la queue dans un réſervoir, une femelle qu'ils avoient priſe, ils avoient trouvé quelque temps après un mâle qui s'étoit endormi auprès de la femelle; mais je prie qu'on n'oublie pas que je ne cite les faits que d'après le rapport de quelques Pêcheurs.

J'ai parlé aſſez amplement d'un eſpéce d'Eſturgeon qu'on nomme *Béluga*; ce poiſſon eſt le *Huſo* de Marſigli, qu'il faut prendre garde de confondre avec un gros poiſſon de la mer de Groenland, que les Ruſſes nomment *Béluga*, parce qu'il eſt blanc, & que ſuivant eux, c'eſt une eſpéce de Baleine; ces deux eſpéces de Béluga différent prodigieuſement l'un de l'autre.

Quoiqu'on ne ſoit point dans l'uſage en Ruſſie d'écorcher les Eſturgeons, je penſe bien comme M. Muller, qu'on pourroit faire quelque uſage de la peau du Béluga, ou Huſo, mais non pas, comme quelques-uns l'ont avancé, pour faire des ſoupentes de caroſſe. Si cette allégation a quelque fondement, il faut qu'on ait voulu parler de la peau du grand poiſſon qu'on prend dans la mer de Groenland, que les Ruſſes ont nommé *Béluga*; ce qui n'auroit rien de ſurprenant, puiſque j'ai fait d'excellentes ſoupentes avec des peaux de Vâches marines, que j'avois fait venir du Canada en cuir verd, & que j'ai fait préparer à Paris.

Le Comte Marſigli admet ſix eſpéces d'Acipenſer, ou Huſo; M. Klein en compte dix; pour moi, ainſi que M. Muller, n'ayant point égard à de petites variétés, je n'en admets que trois ou quatre.

J'ai dit qu'on retiroit de belle colle de poiſſon de l'Eſturgeon, & qu'on en trouvoit de toute formée dans le corps de ce poiſſon. Cette raiſon a engagé pluſieurs Auteurs à donner à l'Eſturgeon le nom *d'Ichthyocolle*; mais après avoir dit que je croyois que la plus belle colle ſe retiroit de l'Eſturgeon, j'ai averti qu'on en retiroit de quantité d'autres poiſſons, à la vérité, de différentes qualités. J'ai fait graver, *Planche VI, fig.* 1 de la huitiéme Section, un poiſſon qu'on m'avoit envoyé ſous le nom d'*Ichthyocolle*.

On ſait, comme je l'ai dit dans la huitiéme Section, que la colle de poiſſon ſert à clarifier le vin; elle fournit dans quelques Manufactures, une ſubſtance qui donne de la fermeté & du luſtre à certaines étoffes, particuliérement aux gazes: on la regarde en médecine comme deſſicative; & elle entre dans les emplâtres agglutinatifs.

Du Sterlet.

J'ai dit à la Section VIII, où il s'agit des Eſturgeons, qu'on nomme *Sterlet* un petit Eſturgeon qui eſt très-bon à manger; mais je trouve dans mes Mémoires, que M. Marſigli dit que c'eſt le plus délicieux des poiſſons de la Ruſſie; il dit que les plus grands n'excédent pas deux pieds de longueur. Le Sterlet ne ſe trouve ordinai-

rement que dans les riviéres qui tombent dans la mer Caſpienne, la mer Noire, & celles de Sibérie, qui ſe déchargent dans la mer Glaciale.

On n'en voit point dans les riviéres du Gouvernement d'Archangel; cependant on en trouve quelquefois aux environs de St. Pétersbourg dans le Ladoga, ce qu'on attribue à un accident, arrivé lorſque le canal de Ladoga n'étoit pas encore conſtruit; quelques barques, dit-on, chargées de Sterlets pour St. Pétersbourg, ayant fait naufrage ſur des écueils du Ladoga, des poiſſons qui ſe ſont trouvés en liberté, ſe ſont mulipliés dans ces mers, qui maintenant ſe trouvent avoir des Sterlets.

Cependant, comme on trouve ceux qui ont été pêchés dans les eaux claires, beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend dans les eaux troubles; on en a apporté dans les temps de gelée à St. Pétersbourg de la riviére Lena, qui en eſt fort éloignée.

J'ai dit que j'avois des incertitudes ſur un poiſſon nommé *Rayeu*, qui ſe pêche à Calais, & qu'on diſoit peſer juſqu'à trois cents livres. Pour lever mes doutes, je me ſuis adreſſé à M. Porquet, Commiſſaire de la Marine en ce Port, qui m'a confirmé que je pouvois être sûr qu'on y pêchoit des Raies nommées *Rayeu*, qui peſoient trois cents livres. Il me marque que ce poiſſon a la queue en-deſſous, comme les autres Raies; qu'ainſi, il ne faut point le confondre avec l'Ange, & qu'il ne différe des Raies ordinaires que par ſa groſſeur, & parce qu'il a le muſeau beaucoup plus alongé.

Je puis me diſpenſer de rien ajouter à ce que j'ai dit de la *Tire*; mais M. Porquet me parle d'une autre eſpéce de Raie nommée *Faulieu*, qui reſſemble à la Raie blanche, qui a le bec plus court, qui eſt très-épaiſſe, & dont on ne mange point. Il parle d'un dard que ce poiſſon a à la queue; ce qui m'a fait croire qu'il eſt le même, ou du moins, qu'il confine beaucoup avec celui dont nous avons parlé, ſous le nom de *Paſtenade*, qui eſt gravé à la *Planche IX*, *fig.* 8.

Suivant M. Porquet, les Pêcheurs confondent le Carrelet & la Plie. J'ai prévenu ſur cela, dans l'article où j'ai parlé de ces poiſſons; mais je crois avoir établi qu'il eſt à propos de diſtinguer ces deux eſpéces, qui effectivement ont beaucoup de rapport entr'elles.

M. Porquet me marque que l'on confond enſemble le Flet & le Flétan. J'ai dit qu'il y avoit peu de différence entre ces deux poiſſons; & comme je me ſuis aſſez étendu ſur cet article, je prie qu'on liſe attentivement ce que j'ai dit à ce ſujet. M. Porquet termine ſon Mémoire, en me marquant qu'on prend beaucoup de Flets dans les canaux qui communiquent à la mer.

ARTICLE VIII.

De la pêche des Poiſſons plats à arêtes, ou cartilagineux.

On pêche les poiſſons plats, avec des filets, ou avec des haims; & comme ils ſe tiennent toujours ſur les fonds, ou très-près, il eſt ſenſible qu'il faut les y aller chercher, ſoit qu'on pêche avec des haims ou avec des filets.

Après avoir établi ce principe général qu'il ne faut point perdre de vue, je vais dire quelque choſe de ces différentes façons de pêcher; & je commence par ce qui regarde les pêches avec les filets, j'examinerai enſuite celles avec les haims.

On prend des poiſſons plats, ainſi que pluſieurs autres eſpéces, avec des étentes à la baſſe eau, formant avec des filets des tournées, ou des eſpéces de bas parcs, ou des manches diſpoſées de différentes façons, nous l'avons amplement expliqué à la premiere Partie, ſeconde Section, & repréſenté ſur nombre de Planches.

Je vais donner pour exemple ce qui ſe pratique à Aigues-mortes en Languedoc, on y prend des poiſſons plats avec un filet qu'on nomme *Romadiere*, dont les mailles ont un peu plus de quatre pouces d'ouverture en quarré. Ce filet, qu'on tend ſédentaire à la Mer, près l'ouverture des Graux, a 28 à 30 braſſes de longueur, ſur environ quatre pieds de hauteur; il eſt bordé à la tête & au pied par des ralingues menues; celle du pied eſt garnie de leſt de plomb ou de pierres, en aſſez grande quantité, pour que, malgré les flottes de liéges qui ſont à la tête du filet, le pied porte ſur le fond; en outre, pour que le filet ſoit établi fixement à la place qu'on lui deſtine, on attache aux extrêmités de la ralingue du pied des groſſes pierres ou cablieres, & à la ralingue qui borde la tête du filet, & qui porte les flottes de liége des cordes qui répondent à des bouées, ſervant à indiquer la poſition du filet au fond de l'eau.

Depuis Concarneau juſqu'à la baie de Breſt,

Breſt, on prend les poiſſons plats avec de grands filets, qui n'ont que trois pieds de hauteur; la plupart ſont formés de deux nappes, dont une eſt faite avec du fil fort, & a de grandes mailles; l'autre nappe, dont les mailles ſont beaucoup plus petites, eſt faite avec de bon fil retord, mais fin; ainſi, c'eſt un diminutif des tramaux qui ſont formés de trois nappes; ſi l'on ſe ſert des filets à deux nappes, il faut que la nappe à petites mailles ſoit placée du côté que viennent les poiſſons, parce qu'étant arrêtés par les petites mailles, comme ces poiſſons ne reculent pas, & qu'ils font effort pour vaincre les obſtacles qui s'oppoſent à leur paſſage, la nappe à petites mailles étant arrêtée par celle à grandes mailles, forme une poche dans laquelle le poiſſon ſe trouve pris.

On prend en Bretagne de grandes Soles avec des ſimples nappes, ou des ſaines de 80 ou 90 braſſes de longueur, au milieu deſquelles il y a une manche de douze à quinze pieds de profondeur, & dont l'ouverture ſe préſente au côté d'où vient le poiſſon.

Quelques Pêcheurs font cette pêche avec de vrais tramaux à trois nappes, au milieu deſquelles ils forment une manche, qu'on peut comparer à un grand verveux.

Le filet qui réuſſit le mieux pour prendre les poiſſons plats, & ſur-tout les Raies, eſt celui qu'on appelle *Folle*; ce qui nous a engagé à entrer à ce ſujet dans de grands détails à la ſeconde Section de la premiere Partie de notre Traité général des Pêches; nous y avons expoſé comment on tend ces filets ſur des piquets, comment étant pierrés & flottés, on les établit par fond, ou au bord de la Mer, ou dans les grands fonds; c'eſt pourquoi nous renvoyons le Lecteur à l'endroit cité.

Comme les poiſſons plats ſe tiennent ſur les fonds, il eſt certain que les filets traînants ſont les plus propres à en faire des pêches abondantes. De ce genre ſont les ſaines à manche qu'on traîne avec deux bateaux, & qu'on nomme aux Bœufs, Partie I, Section II, *Planche XLIV*. La pêche à la dreige, que nous avons très-amplement décrite, Partie I, Section II, page 128 & ſuivantes, & qu'on voit ſur la *Planche XXXVIII*, ainſi que celle à la Tartane, dont on fait uſage en Provence, & que nous avons repréſentée ſur la *Planche XLV*, ſont principalement de ce genre. Il eſt vrai que ces pêches aux filets traînants détruiſent beaucoup de poiſſons, & preſque tout le frai; ce qui fait qu'à la rigueur, les pêches à la dreige, à la tartane & aux bœufs, ne ſont permiſes par l'Ordonnance, que pendant quelques mois de l'année. Néanmoins, au mépris de l'Ordonnance, les Pêcheurs, particuliérement ceux de Concarneau, la pratiquent toute l'année.

De même, quoiqu'il ſoit ordonné aux Pêcheurs qui tendent des filets ſédentaires, de les relever toutes les vingt-quatre heures, pour éviter que les poiſſons meurent, ou perdent beaucoup de leur qualité, en ſéjournant trop long-temps dans les filets; malgré les punitions dont ils ſont menacés par l'Ordonnance, preſque tous quittent leurs filets, quelquefois pendant trois ou quatre jours.

Je crois qu'en joignant au peu que je viens de dire, ce qui eſt expoſé fort en détail à la ſeconde Section de la premiere Partie du Traité des Pêches, on aura une idée aſſez exacte de la pêche avec des filets; mais comme on prend auſſi beaucoup de poiſſons plats avec des haims, je vais entrer à ce ſujet dans quelques détails, quoique cette façon de pêcher ſoit rapportée au long dans la premiere Section de la premiere Partie.

On prend quelques poiſſons plats avec une ligne ſimple, à l'extrêmité de laquelle on empille un haim; mais plus communément, on a une longue corde qu'on nomme *bauffe*, ſur laquelle on attache à diſtances égales, des lignes beaucoup plus fines, nommées *empilles*, parce qu'au bout de chacune, on attache ou on empille un haim plus ou moins fort, ſuivant la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre; c'eſt auſſi pour cette raiſon qu'on emploie des bauffes de différentes groſſeurs; ce qui fait qu'on dit qu'on pêche aux groſſes ou aux menues cordes. Pour rendre ceci plus ſenſible, je vais dire comment on pêche aux cordes ſur les côtes de haute Normandie.

Comme preſque tous les Matelots ſont à la part, chacun fournit ſa portion d'appelets. Il y en a principalement de deux ſortes, aux uns qui portent cent cinquante haims; la corde qu'on nomme la *bauffe*, eſt formée de trois piéces de cordages de chacune cinquante braſſes de longueur; d'autres appelets plus petits qu'on nomme *ſimples* ne portent que cent haims. Aux uns & aux autres, la bauffe, ou la maîtreſſe corde, qui eſt groſſe comme le petit doigt, eſt faite de premier brin d'excellent chanvre.

On frappe ſur la bauffe des lignes menues ou empilles travaillées avec ſoin, chacune a quatre ou cinq pieds de longueur, & elles ſont placées ſur la bauffe à une braſſe les unes des autres; au bout de chacune eſt attaché un haim.

On prend avec ces cordes qu'on nomme

doubles, des petites Morues, des Raies, des Barbues, des Turbots, des Limandes, &c.

Les piéces de cent haims, que les Pêcheurs appellent *ſimples*, n'ont guère que cinquante à ſoixante braſſes de longueur; Les empilles n'ont que trois pieds; les haims ſont fort petits, auſſi les appelets ne ſervent que pour la pêche des Soles, ou d'autres poiſſons de même groſſeur.

Les Pêcheurs marandent ou relevent leurs cordes entre deux marées; ils pêchent jour & nuit; pour mettre leur teſſure à l'eau, ils attachent au bout de la bauffe un plomb, ou une cabliére, & ils filent à la Mer leur bauffe garnie d'empilles; mais comme ils ſe propoſent de prendre des poiſſons plats, qui ſe tiennent communément ſur le fond, ils amarrent de diſtance en diſtance à la bauffe des pierres peu groſſes, pour faire caler les appelets au fond de l'eau; l'autre à l'extrêmité de la bauffe, qu'ils ont mis à l'eau; ils amarrent comme à l'autre bout une groſſe cabliére, avec une eſpéce d'orin, répondant à une drôme, ou bouée qui flotte ſur l'eau, & ſert à indiquer où eſt l'orin, ſur lequel on hale pour retirer l'appelet.

Lorſque par quelqu'accident, l'orin ou la bauffe ſe rompent, ils recherchent leur appelet au fond de l'eau, avec ce qu'ils appellent une *antonniere*; c'eſt une ſuite de pluſieurs grapins, attachés le long d'une forte manœuvre. Il y a des teſſures de petites cordes qui ont près de trois lieues de longueur.

Les Pêcheurs de Dieppe font leur pêche avec des bateaux qu'ils nomment *quenouilles*; il y en a de différentes grandeurs; les grandes ſont montées de douze à quinze hommes, les petites de huit à dix; ils prennent des unes ou des autres, ſuivant l'étendue de la teſſure, l'eſpéce de poiſſon qu'ils ſe propoſent de prendre, la diſtance qu'il y a de Dieppe à l'endroit où ils vont s'établir, ainſi que le nombre des Matelots qu'ils peuvent avoir.

Anciennement les Pêcheurs de Dieppe fourniſſoient beaucoup de Soles, de Barbues, de Turbots, & autres poiſſons plats, devenus aujourd'hui fort rares; ce qui paroît devoir être attribué à l'uſage qu'on fait en toute ſaiſon des filets traînants, ſur-tout de la dreige.

M. le Teſtu m'a écrit que les Pêcheurs du petit Veule, Fauxbourg de Dieppe, nomment les bateaux dont ils ſe ſervent, *Warnetteurs*, parce que dans certaines circonſtances, ils ſe ſervent de ces bateaux pour pêcher avec une ſaine appellée *Warnette*; mais quand il s'agit de la pêche aux groſſes cordes pour prendre des Raies, des Turbots, des Barbues, leur bauffe eſt plus groſſe que le doigt, & longue ſeulement de trente braſſes. On frappe ſur cette bauffe vingt pilles plus menues que le petit doigt, qui portent des haims de la force de ceux qu'on emploie ſur le Grand Banc pour prendre des petites Morues.

M. d'Anglemont me marque, que comme les Plies, les Limandes, & autres poiſſons plats, ſe tiennent à la vue de Dunkerque; les Pêcheurs aux haims vont faire leur métier, avec des petits canots non pontés, qu'ils nomment *Schut*; ces canots ſont ordinairement montés de ſix hommes & de trois Mouſſes; les piéces de petites cordes ont cinquante braſſes de longueur, & ſont garnies de ſoixante empilles, qui portent autant d'haims qu'on amorce avec du foie de Cochon ou de Vache, ou encore mieux, avec des morceaux d'hareng; on forme les teſſures d'un nombre plus ou moins grand de piéces, ſuivant la quantité d'hommes qui compoſent les équipages.

On pêche les groſſes Raies, les Tires, les Anges & autres gros poiſſons, avec de groſſes cordes de trente-deux à trente-trois braſſes de long.

La corde pour les groſſes Raies porte douze à quatorze haims, eſpacés ſur les cordes à deux grandes braſſes les uns des autres.

Mais pour les Tires, elles ne portent dans toute la longueur que cinq à ſix haims, éloignés les uns des autres de quatre, cinq à ſix braſſes.

Les empilles pour les Raies ont une grande braſſe de long, & celles pour les Tires juſqu'à trois braſſes.

Il y a des teſſures de groſſes cordes qui ont une lieue & demie de longueur.

A l'égard des Requins & des Chiens, comme ils déchirent tout avec leurs dents, on ne tente guère d'en prendre avec des filets; & quand il s'en trouve quelques-uns embarraſſés dedans, on les aſſomme. On harponne ceux qui ſe rencontrent dans les Parcs. Si on ſe propoſe d'en prendre avec des haims, on a ſoin de les empiller avec du fil de laiton.

Addition à ce qui a été dit ſur la péche des Poiſſons ronds & cartilagineux.

Pêche des Chiens de Mer,

& particuliérement des Requins.

Lorſque nous avons traité de ces différents poiſſons, nous avons dit que tous étoient voraces, & particuliérement les Requins, qui étant les plus gros, étoient auſſi les plus redoutables. Cet animal pourſuit ſa proie avec tant de vivacité, qu'il échoue quelquefois ſur le rivage.

Le Pere Labat dit qu'il dépeupleroit de poiſſons la mer & les riviéres, ſans la difficulté qu'il a à ſaiſir ſa proie, à cauſe de la poſition de ſa gueule. Le mouvement qu'il fait pour ſe retourner, quoique très-vif, donne à ce qu'il pourſuit le temps de s'échapper; c'eſt ce moment que les Négres prennent pour le percer. Lorſqu'ils le voient à portée de pouvoir s'élancer ſur eux en ſe tournant; ils plongent ſous lui, & parviennent à lui fendre le ventre. Toute ſorte de chair l'accommode; on prétend avoir remarqué que celle de l'homme blanc l'attire moins que celle d'un Négre, & celle-ci moins que celle d'un Chien.

On raconte qu'un Matelot Provençal, ſe baignant dans la Méditerranée, près d'Antibes, apperçut un Requin qui nageoit au-deſſous de lui, & le ſuivoit: le Matelot fit un cri lamentable pour implorer le ſecours de ſes Compagnons qui étoient ſur le bord du vaiſſeau à côté duquel il ſe trouvoit; ils lui jetterent une corde, qu'il s'attacha au-deſſous des bras; ſes camarades l'enleverent rapidement; le Requin alors s'élança hors de l'eau ſi vivement, qu'il put encore lui emporter une jambe, comme s'il l'eut coupée avec une hache.

Il ne faut pas beaucoup d'adreſſe pour prendre ce poiſſon. Comme il eſt extrêmement goulu, il ſe jette avidement ſur tout ce qu'on lui préſente; ordinairement c'eſt un gros hameçon couvert d'une piéce de lard, attaché à une bonne chaîne de fer de deux aunes de long: lorſqu'il n'eſt pas affamé, il s'approche de l'appât, & pour l'examiner il tourne autour, & ſemble le dédaigner; il s'en éloigne un peu, & puis revient; quelquefois il ſe met en devoir d'engloutir l'appât, puis il le quitte; lorſqu'on a pris aſſez de plaiſir à voir toutes ſes démarches, on tire la corde, & on feint de vouloir retirer l'appât hors de l'eau; alors ſon appétit ſe réveille, & craignant que ſa proie ne lui échappe, il ſe jette promptement ſur le lard, & l'avale; mais comme il ſe ſent pris & retenu par la chaîne, c'eſt un nouveau divertiſſement pour ces Pêcheurs, de voir tous les mouvements qu'il ſe donne pour ſe décrocher; il fait jouer ſes mâchoires pour couper la chaîne; il tire de toutes ſes forces pour arracher la corde qui le retient; ſouvent il s'élance en avant, & fait des bonds furieux.

Le P. Labat dit en avoir vu faire des efforts pour vomir ce qu'ils avoient pris, & qui ſembloient prêts à rejetter toutes leurs entrailles par la gueule. Lorſque le Requin s'eſt aſſez débattu, on tire la corde juſqu'à lui mettre la tête hors de l'eau; on gliſſe une autre corde avec un nœud coulant, qu'on lui fait paſſer juſqu'au deſſus de l'articulation de la queue où on la ſerre; alors il eſt aiſé de l'enlever dans le bâtiment, ou de le tirer à terre, où l'on achéve de le tuer. Il n'y a point d'animal plus difficile à faire mourir; car après l'avoir coupé en piéces, on en voit encore remuer toutes les parties. Au reſte, lorſqu'un Requin eſt pris, & tiré à bord, il n'y a point de Matelot aſſez hardi pour en approcher ſans précaution; outre ſes morſures, qui enlévent toujours quelque partie du corps; les coups de ſa queue ſont ſi forts, qu'ils peuvent caſſer les bras ou les jambes de ceux qui en ſeroient frappés.

Suivant M. Anderſon, le Requin eſt aſſez commun ſur les côtes de l'Iſlande; on n'en prend, dit-il, que de la plus grande eſpéce pour en tirer la graiſſe & le foie. Ce poiſſon mord mieux à l'hameçon pendant la nuit, c'eſt pourquoi on le prend vers Noël, où les nuits ſont plus longues, & avec l'amorce dont nous avons parlé; ſon foie eſt d'une groſſeur ſi énorme, qu'un ſeul ſuffit pour remplir un petit barril de pluſieurs pintes; on en tire par la voie de l'ébullition dans l'eau, douze livres d'huile qu'on garde dans de petites barriques. Ce foie eſt diviſé en deux lobes; l'ovaire des femelles eſt fort grand; les Norwégiens font avec les œufs de fort bonnes omelettes, qu'ils appellent *Haakage*. Sa graiſſe a la qualité ſinguliére de ſe conſerver long-temps, & de s'affermir en ſe ſéchant, comme le lard de

cochon. Auſſi les Iſlandois s'en ſervent au lieu de lard, & la mangent avec leur ſtockfish ; mais ordinairement on la fait bouillir pour en tirer l'huile.

On coupe la chair du bas-ventre de ce poiſſon en tranches fort minces, qu'on laiſſe ſécher, en les tenant ſuſpendues pendant un an & davantage, juſqu'à ce que toute la graiſſe en ſoit égouttée ; & on prétend que ce poiſſon deſſéché de cette maniere, & enſuite cuit, eſt aſſez bon à manger.

Sur nos côtes, & particuliérement dans la Méditerranée, où ce poiſſon ſe trouve abondamment, on mange ſa chair quand on n'a rien de meilleur ; car elle eſt dure, coriace, maigre, gluante, de mauvais goût, & très-difficile à digérer. La ſeule partie ſupportable eſt le ventre, qu'on fait mariner pendant vingt-quatre heures, & bouillir à l'eau pour la manger avec de l'huile. Si l'on prend une femelle avec quelques petits dans le ventre, on ſe hâte de les en tirer ; & les ayant fait dégorger dans l'eau fraîche pendant un jour ou deux, on trouve leur chair aſſez bonne.

Nos Matelots Européens ne dédaignent pas ces poiſſons ; les Négres en font leur aliment ordinaire. Nos Navigateurs, accoutumés à la bonne chere qu'on fait à terre, dédaignent la chair du Requin pris ſur nos côtes, parce qu'elle eſt trop dure ; mais les Négres ſavent remédier à ce défaut, en la gardant huit à dix jours, juſqu'à ce qu'elle commence à ſentir mauvais ; après quoi ils la regardent comme un mets exquis, dont il ſe fait un commerce aſſez conſidérable dans la Guinée, notamment ſur la Côte d'Or.

M. de la Moriée, de la Société Royale de Montpellier, qui a donné à l'Académie des Sciences un Mémoire ſur l'impoſſibilité du vomiſſement des chevaux, a découvert un organe particulier dans le Chien de mer, juſques-là inconnu des Naturaliſtes. Cet organe conſiſte, dit-il, en un filtre, placé entre la pointe du muſeau & le cerveau, à-peu-près de la groſſeur du cerveau ; il a de la conſiſtance, & eſt tranſparent ; il en tranſſude par les petits trous de la peau, une humeur qui ſert, dit-il, à graiſſer ou lubrifier la pointe du muſeau, avec laquelle ce poiſſon fend l'eau. Il n'y a point de poiſſons qui ne ſoient enduits plus ou moins, d'une eſpéce de colle, d'huile, ou de graiſſe, qui ſert à les défendre des impreſſions nuiſibles que l'eau pourroit faire ſur leur peau & ſur leurs écailles. Cette ſubſtance glutineuſe eſt apparemment un produit de leur tranſpiration ; mais on ne leur remarque point le même organe que le Requin a pour cet effet.

M. Stenon, dans un Traité particulier, ajouté à ſon eſſai de Myologie, donne la deſcription de la tête du Requin. Les vaiſſeaux de la peau ſont très-dignes de remarque ; ce ſont les ſources de l'humeur onctueuſe qui enduit la ſurface du corps, & qui eſt néceſſaire pour faciliter le mouvement du poiſſon.

Souvent le Requin eſt précédé dans la mer d'un petit poiſſon, que l'on nomme *Pilote*. J'en ai parlé Section IV, pag. 55 ; on trouve ſur ſon corps des Sucets ou Remora qui y ſont attachés.

Les Requins paroiſſent ordinairement dans les temps calmes.

On trouve dans la mer du Cap de Bonne-Eſpérance deux ſortes de Requins, que les Européens appellent *Hayes*.

La premiere eſpéce a ſeize pieds de long ; les dents, dont il a trois rangées, ſont fortes, crochues & très-pointues ; il a une fente conſidérable ſous le ventre, entre les deux nageoires, près de la queue ; ſa peau eſt fort rude. La ſeconde eſpéce eſt beaucoup plus large, & a ſix rangs de dents ; c'eſt une Lamie ; ſa peau eſt auſſi rude qu'une lime ; ſa queue ſe termine auſſi en croiſſant.

On trouve dans la tête des Requins quelques onces de cervelle très-blanche, laquelle étant ſéchée & miſe en poudre, eſt fort apéritive & diurétique. On prétend qu'elle provoque auſſi l'accouchement ; la doſe en eſt depuis douze grains juſqu'à un gros, dans un verre de vin blanc. On aſſure que cette même cervelle, rôtie au feu, devient auſſi dure qu'une pierre.

On recommande auſſi les dents du Requin, réduites en poudre, & priſes à la doſe de deux ſcrupules, pour arrêter le cours de ventre, les hémorragies, pour provoquer les urines & détruire la pierre. Toutes ces propriétés que nous rapportons d'après les Auteurs & les Voyageurs nous paroiſſent ſuſpectes. On enchaſſe, comme je l'ai dit, celles de ces dents qui ſont unies, dans de l'argent pour en faire des hochets, dont les enfans ſe ſervent pour aider leurs dents à percer les gencives. Les Orfévres enchaſſent auſſi celles qui ſont dentelées, & les vendent pour porter en amulette, afin de ſoulager les maux de dents, & de guérir la peur. Rondelet dit qu'on en prépare une excellente poudre propre à blanchir les dents, & à les affermir.

On a reconnu que les dents qu'on nous apporte de Malte, ſous le nom de langues de Serpents pétrifiées, ou de gloſſopetres, ſont des dents de Chien de mer.

On prend des gros Chiens de mer avec les harpons, comme nous l'expliquerons en détail, à l'occaſion de pluſieurs poiſſons qui ont

ont pluſieurs points de reſſemblance avec les Requins.

On trouve des Chiens de médiocre groſeur dans les parcs, les filets tournants & les folles, & les petits, dans les filets qu'on tend pour prendre les Maquereaux, les Harengs.

Addition à ce qui a été dit ſur les Soles.

M. de Joyeuſe l'aîné, qui veut bien s'intéreſſer à mon Ouvrage ſur les Pêches, ayant appris que je m'occupois des poiſſons plats à arêtes, a bien voulu, de concert avec M. Graveau, me communiquer les remarques qu'ils avoient faites ſur les Soles. Ce Mémoire ne m'eſt parvenu qu'après l'impreſſion de mes Obſervations; mais il me fait bien plaiſir, parce qu'il m'aſſure la vérité de ce que j'ai fait imprimer.

J'ai combattu, je crois, ſolidement ce que M. Deſlandes a avancé ſur la multiplication des Soles. MM. de Joyeuſe & Graveau, ſont de mon ſentiment à cet égard; mais il eſt bon d'ajouter à ce que j'ai dit: 1°. qu'ils ont obſervé que les Soles mangent des petites Chevrettes, & qu'ils en ont trouvé d'entiéres dans leur eſtomac; 2°. qu'ils ſe ſont aſſurés que les Chevrettes ſont très-friandes des œufs de Soles; 3°. après ces obſervations, il n'eſt pas ſurprenant qu'il ſe trouve quantité de Soles & de Chevrettes dans les mêmes endroits; mais c'eſt mutuellement pour ſe nourrir, & non pour les raiſons qu'a avancé M. Deſlandes; 4°. on ne doit pas être étonné de trouver des œufs de Soles ſur les Chevrettes, & des œufs de Chevrettes ſur les Soles; car, comme ces œufs ſont couverts d'une ſubſtance muqueuſe, ils s'attachent à ces animaux, ſoit quand ils s'en nourriſſent, ſoit quand ils paiſſent dans des herbes où il y a beaucoup de ces œufs. D'ailleurs, il y a des Soles dont les écailles ſont auſſi enduites d'une ſubſtance muqueuſe, qui occaſionne aux œufs des Chevrettes de s'y attacher.

5°. MM. de Joyeuſe & Graveau, me marquent qu'il y a un inſecte connu ſous le nom de *Pou de mer*, qui s'attache aux Soles priſes dans les filets; que cet inſecte commence par leur dévorer les yeux; qu'enſuite il entre dans le corps de ce poiſſon, où il ſe nourrit des œufs du foie, & des autres viſcéres; ce qui les fait mourir en peu de temps. 6°. Les Pêcheurs nomment ces Soles *Sucées*; & comme elles ont perdu toutes leurs bonnes qualités, ils n'en font aucun cas.

Je ſoupçonne que la Sole, qu'on nomme à Marſeille *Pegoué*, eſt une des eſpéces de Pôle dont j'ai parlé. Le terme de *Pégoué* en Provençal, indique un poiſſon couvert d'une ſorte de réſine. J'ai dit, en parlant des poiſſons plats & à arêtes, qu'il y en a qui, dans certaines circonſtances, ont cet enduit, mais qu'il ſe diſſipe dans la ſuite.

EXPLICATION DES PLANCHES ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la IXe Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE I.

FIGURE PREMIERE, Sole franche, vue par la face de deſſus.

Fig. 2, Sole franche, vue par la face de deſſous.

Fig. 3 & 4, Sole franche, dite *Double*, parce que la face de deſſous eſt preſque de la même couleur que celle de deſſus.

Fig. 5, Sole commune, vue par la face de deſſus, & dont le grand aileron *A B* eſt du côté de la main gauche.

Fig. 6, Sole commune, dite *Contournée*, parce qu'étant ſur une table, comme à la figure 4, le grand aileron *A B* ſe préſente du côté droit.

PLANCHE II.

Continuation des Soles.

Fig. 1 & 2, petite Sole, nommée en Bretagne *Liſette*, ou *Solenette*; on la voit *fig.* 1, par la face de deſſus, à la *fig.* 2, par la face de deſſous.

Fig. 3, la même petite Sole, qui eſt dite *Panachée*.

Fig. 4, Sole qu'on nomme en Provence *Pégouſe*, & en latin *Solea oculata*, parce qu'elle a à la face ſupérieure des taches rondes, qui ne ſont pas aſſez apparentes dans la figure.

Les Soles qu'on nomme *Pôles*, ſont plus charnues & plus épaiſſes que les Soles ordinaires. La figure 5 repréſente une petite Pôle, dont la peau eſt preſque blanche; on la nomme en quelques endroits *Perpeire*.

Fig. 6, repréſente une petite Sole-Pôle, dont la peau eſt plus brune, & qu'on nomme *Palagre*.

Fig. 7 & 8, grande Sole-Pôle, vue par-deſſus & par-deſſous.

PLANCHE III.

Turbot bouclé.

Fig. 1, on le voit par la face de deſſus, & *Fig.* 2, par la face de deſſous.

Fig. 3 & 4, un Turbot qu'on nomme *Double*, parce que la face de deſſous, qu'on voit *Fig.* 3, eſt preſque auſſi brune que la face de deſſus, qu'on voit *Fig.* 2.

PLANCHE IV.

On a repréſenté ſur cette Planche, des Barbues qu'on nomme quelquefois *Turbot liſſe*, parce qu'effectivement ce poiſſon reſſemble à bien des égards au Turbot, mais il n'a point de boucles ſur la face ſupérieure.

On a repréſenté *Fig.* 1 & 2, celles qu'on trouve le plus ordinairement; & *Fig.* 3 & 4, une Barbue qu'on nomme *Double*, parce que la face de deſſous eſt preſque auſſi brune que celle de deſſus.

PLANCHE V.

On a repréſenté ſur cette Planche des Carrelets & des Plies.

Fig. 1, un Carrelet vu par-deſſus. *Fig.* 2, un Carrelet vu par-deſſous. *Fig.* 3, une petite Plie.

Fig. 4, groſſe Plie, qu'on nomme auſſi *Targuer*; ce poiſſon ne ſe prend pas communément.

PLANCHE VI.

On a repréſenté ſur cette Planche pluſieurs poiſſons du genre des Limandes. *Fig.* 1, Limande ordinaire vue par-deſſus; *Fig.* 2, Limande vue par la face de deſſus, & qu'on nomme *Contournée*, parce que le grand aileron qui à la *Fig.* 1 eſt à droite, ſe voit à gauche *Fig.* 2.

Fig. 3, Limandelle, vue par la face de deſſus.

Fig. 4, le même poiſſon, vu par la face de deſſous.

Fig. 5, petite Limandelle, qu'on nomme auſſi *Calimande royale*, parce que ſa peau a de très-belles couleurs.

La *Fig.* 6 eſt encore une eſpéce de Limandelle, qu'on nomme la grande *Calimande*.

PLANCHE VII.

On a repréſenté ſur cette Planche le Flétan *Fig.* 1, & le Flet *Fig.* 2; c'eſt par où nous terminons ce que nous avons à dire des poiſſons plats & à arêtes. Néanmoins nous invitons à voir ſur la *Planche XII* le ſquélete d'un de ces poiſſons. Nous allons parler des poiſſons plats & cartilagineux; on voit aux *Fig.* 3 & 4 le ſquélete d'une Raie, & on trouvera des détails ſur le ſquélete à la page 275.

Il y a dans les Ports des gens adroits qui ſavent, en deſſéchant les petites Raies, leur faire prendre des figures très-bizares, qu'ils annoncent comme des poiſſons ſinguliers, auxquels ils donnent différents noms; on m'en a fait voir dans des cabinets, comme des morceaux d'hiſtoire naturelle très-ſinguliers. J'en ai un nombre; mais je me ſuis borné à en faire graver un, *Fig.* 5, uniquement pour avertir qu'on ne ſoit pas la dupe de ce petit artifice.

PLANCHE VIII.

On a repréſenté ſur cette Planche la Raie griſe à peau rude.

La *Fig.* 1 repréſente cette Raie mâle, vue par-deſſus; à la *Fig.* 2, on la voit par la face de deſſous.

La *Fig.* 3, eſt la Raie fémelle, vue par la face de deſſus ; & à la *Fig.* 4, on voit la face de deſſous.

La *Fig.* 5 eſt l'organe mâle, vu en grand.

La *Fig.* 6 eſt un amas d'œufs imparfaits, tels qu'ils ſe trouvent raſſemblés dans l'ovaire des Raies ; de même que les œufs des oiſeaux ſe revêtent de leur coquille dans le corps des oiſeaux, les œufs imparfaits des Raies ſe détachent de l'ovaire, & ſe revêtent dans le corps de la Raie d'une coque membraneuſe, qui ſe détache de l'ovaire, & leur fait prendre la forme d'un oreiller ; en cet état, ils ſortent du corps de la Raie, & tombent au fond de l'eau, où les petits ſe forment peu à peu, comme les Poulets dans l'œuf ſe nourriſſent des aliments, qu'ils pompent d'une bourſe qui les contient. Quand le petit poiſſon eſt en état de chercher ſa nourriture, il ſort de la coque. Pour faire voir la bourſe *A*, qui contient ce qui doit nourrir le poiſſon *B*, juſqu'à ce qu'il ſoit ſorti de la coque, & pour rendre les objets plus ſenſibles, on a repréſenté, *Fig.* 9, le poiſſon & la bourſe qui contient les aliments entiérement tirés de la coque.

On voit à la *Fig.* 10 un rein de Raie.

PLANCHE IX.

On voit ſur cette Planche, *Fig.* 1 & 2, la Raie qu'on nomme *Bouclée*, vue par-deſſus à la *Fig.* 1, & par-deſſous *Fig.* 2 ; comme ce qu'on nomme des *Boucles*, ſont des os de forme ſinguliere, qui ont à la face ſupérieure une cavité d'où il part une épine courbe fort piquante, j'ai cru, pour les faire mieux connoître, devoir les repréſenter à-peu-près de grandeur naturelle, & dans différentes poſitions. A la *Fig.* 3, on voit la cavité qui eſt au milieu de la face ſupérieure, d'où il ſort une épine blanche, & courbe.

A la *Fig.* 4, on voit la face de deſſous qui à quelques-unes eſt ſtriée, ſuivant le grand diametre ; à la *Fig.* 5, les ſtries ſont dans le ſens du petit diametre ; à la *Fig.* 6, il n'y a point de ſtries, ce qui arrive à pluſieurs.

La *Fig.* 7 repréſente une Raie qui n'a point de boucles, mais qui eſt très-chargée d'épines, ſur-tout à la face ſupérieure ; la *Fig.* 8 eſt la Raie qu'on nomme *Paſtenade ;* elle a cela de ſingulier, qu'il lui ſort du milieu de la queue une épine forte & dentelée, pendant que le reſte de la queue eſt plus ou moins ſouple, & ſans épines.

PLANCHE X.

On voit ſur la Planche X une Raie ſinguliere, à-peu-près ſemblable à celle de la *Fig.* 7, *Pl. IX ;* j'ai reçu de Provence cette Raie, & qu'on nomme *Mourine*, ou *Ratepenade*, parce que la queue au-delà de l'aiguillon, reſſemble fort à celle d'un Rat, étant même liſſe, & très-flexible.

PLANCHE XI.

Après avoir parlé des Raies bouclées & épineuſes, on voit ſur la Planche XI des Raies liſſes ; la *Fig.* 1 eſt une Raie liſſe mâle, où l'on voit la face de deſſus qui eſt mouchetée, mais point épineuſe ; la *Fig.* 2 eſt la même Raie femelle, vue par la face de deſſous, elle eſt entiérement blanche.

La *Fig.* 3 eſt une très-grande Raie blanche & mâle, qu'on nomme *Tire-Magne ;* on la voit par la face ſupérieure ; la *Fig.* 4 repréſente la même eſpéce de Raie, mais femelle, & vue par la face de deſſous.

PLANCHE XII.

M'étant apperçu, qu'ayant donné le ſquélete d'un poiſſon plat cartilagineux, il étoit au moins auſſi néceſſaire de donner celui d'un poiſſon plat & à arêtes, j'ai fait graver ſur la Planche XII, le ſquélete d'un Carrelet.

Fig. 1, ſquélete du Carrelet, vu du côté du ventre.

A, A, A, épine du dos, compoſée d'un nombre indéterminé de vertebres, auxquelles viennent s'inſérer les groſſes arêtes *B B*.

B, B, B, Groſſes arêtes faiſant fonction de côtes, ſoudées par leur gros bout à l'épine du dos, & embraſſées au bout oppoſé par deux moyennes arêtes *C, C, C*.

C, C, C, Moyennes arêtes de forme ſtyloïde, dont la pointe ſe joint parallelement aux ſupérieures, & dont la baſe à tête articulaire, reçoit les têtes ſemblables des filets cartilagineux *D, D, D*, formant les ailerons.

E, E, Piéces oſſeuſes à trois faces angulaires, adoſſées l'une à l'autre dans leur longueur, & dont l'uſage paroît être analogue à celui des clavicules & omoplates.

Fig. 2, *T*, tête du Carrelet, vue en-deſſous du côté des yeux.

O, Orbite unique, dans lequel ſont logés les deux yeux.

Fig. 3, arêtes & filets cartilagineux détachés pour être mieux vus, & tels qu'ils ſont placés dans l'état naturel.

PLANCHE XIII.

Les Torpilles étant des poiſſons plats & cartilagineux, qui ont pluſieurs rapports avec les Raies, j'ai cru qu'il convenoit de les repréſenter ſur cette planche.

Les *Fig.* 1 & 2 repréſentent une Torpille fémelle vue par la face de deſſus, l'autre par la face de deſſous. Les *Fig.* 3 & 4 repréſentent des Torpilles mâles, vue l'une par la face de deſſus, & l'autre par la face de deſſous ; les *Fig.* 5 & 6 ſont les ſquéletes de ces Torpilles.

PLANCHE XIV.

On voit ſur cette Planche un poiſſon qui différe un peu des Raies dont nous avons parlé, par ſa tête qui eſt peu détachée du corps ; par la gueule, qui n'eſt pas à la face de deſſous, mais au bout du corps ; par la forme du corps qui s'arrondit un peu du côté de la queue ; par la queue qui eſt groſſe, & garnie d'ailerons.

Sa chair reſſemble aſſez à celle de la Raie mâle, elle eſt moins délicate ; c'eſt un gros poiſſon qu'on nomme *Ange de Mer ;* il n'a point d'épines, la face de deſſus eſt brune, celle de deſſous blanche, les *Fig.* 1 & 2 ſont des Anges mâles.

A la *Fig.* 1, on voit la face de deſſus.

Les *Fig.* 3 & 4, repréſentent des Anges femelles,

une vue par la face de deſſus, l'autre par la face de deſſous.

La *Fig.* 5, eſt l'organe mâle détaché du poiſſon, repréſenté en grand.

PLANCHE XV.

Quelques-uns regardent le poiſſon qui eſt ſur cette Planche, comme une eſpéce d'Ange à forme longue; il y a effectivement quelque reſſemblance entre ce poiſſon & le vrai Ange de Mer, mais ils différent l'un de l'autre à beaucoup d'égards; on appelle celui-ci *Squatino-Raia*, ou *Rhinobatus;* les poiſſons, *Fig.* 1 & 2, ſont mâles; mais à la *Fig.* 1, on voit la face de deſſus, & à la *Fig.* 2, celle de deſſous.

PLANCHE XVI.

Le poiſſon repréſenté ſur cette Planche, qu'on nomme *Chauve-Souris de Mer* ou *Guacucuia du Bréſil*, s'écarte encore plus de la forme des Raies que les Anges dont nous avons parlé.

On le voit par le côté à la *Figure* 1, & par la face de deſſous à la *Figure* 2; la tête & la gueule reſſemblent un peu à celle des Chiens de Mer; il a cela de ſingulier qu'on y voit des nageoires articulées à l'extrêmité des ailerons.

PLANCHE XVII.

Le poiſſon repréſenté ſur cette Planche, a peu de reſſemblance avec nos Raies, on le nomme aux Açores, *Raie cornue;* les Caraïbes lui ont donné le nom de *Mobular*, qui, je crois dans leur langue, veut dire *Diable*, parce que le poiſſon qui eſt quelquefois fort grand, a l'air effrayant; les yeux ſont placés ſur les côtés à l'origine de ſes cornes, comme on le voit à la *Figure* 1, la gueule & les ouïes ſe voyent à la face de deſſous, *Fig.* 2.

PLANCHE XVIII.

On donne bien des noms différents au poiſſon repréſenté ſur cette Planche; on le nomme à Bayonne *Grenouille Pécheuſe* ou *Rana piſcatrix;* à Montpellier *Galanga;* à Marſeille *Baudroie*.

Ce poiſſon a une énorme tête, ſur-tout quand il enfle ſes nageoires; le reſte de ſon corps qui diminue beaucoup de groſſeur en approchant de la queue, eſt fort peu de choſe; néanmoins c'eſt la ſeule partie que l'on mange; on le voit ſur le côté, *Fig.* 1, par le dos à la *Figure* 2, & par le ventre à la *Figure* 3; on voit, *Fig.* 4, la gueule qui eſt très-grande, fort garnie de dents, même à l'intérieur, où il y a des oſſelets hériſſés d'aſpérités.

PLANCHE XIX.

Nous commençons dans cette Planche à traiter des poiſſons longs & cartilagineux, particuliérement des Requins & Chiens de Mer, qui ſont une famille aſſez nombreuſe.

On a repréſenté *Fig.* 1 un Requin, ou grand Chien de Mer, *Canis Carcharias*, vu par le côté. La *Figure* 2 eſt le même poiſſon, vu par le ventre; la *Figure* 3 eſt la tête de ce poiſſon, repréſenté plus en grand, avec les grandes nageoires *H*, *H*, de deſſous la gorge.

Comme il y de ces grands Chiens qui ont dans la gueule ſept rangs de dents, on en a repréſenté deux files à la *Figure* 4, & une détachée des autres *Fig.* 5.

La *Figure* 6 eſt un grand Chien bleu vu par le dos, qui ne différe du Chien, *Fig.* 1, que par la couleur, qui paroît bleue quand le poiſſon eſt dans l'eau.

PLANCHE XX.

Cette Plance eſt une continuation de ce qui regarde les Chiens de Mer.

Fig. 1 & 2, l'eſpéce de Chien nommé *Milandre*, le mâle eſt repréſenté, *Fig.* 1, & la femelle, *Fig.* 2.

La *Fig.* 3 eſt un grand Chien ſans dents, qui pour la forme, différe peu du *Canis Carcharias*.

La *Fig.* 4 eſt un gros Chien trapu, qu'on nomme *Touille-beuf*, ou *Loutre de Mer*.

La *Fig.* 5 eſt un Chien de médiocre groſſeur, qu'on nomme *Aiguillat*, parce qu'aux deux ailerons du dos, il y a un rayon épineux détaché des autres rayons qui forment les ailerons, & qui ſont joints les uns aux autres par une membrane. La *Figure* 5 eſt le même poiſſon vu par le ventre, & où l'on n'apperçoit point les rayons durs & piquants dont nous venons de parler.

PLANCHE XXI.

On a repréſenté ſur cette Planche deux eſpéces de poiſſons du genre des Chiens, mais qui ont des caractéres bien ſinguliers; l'un, *Fig.* 1 & 2, qu'on nomme *Renard de Mer*, a l'aileron de la queue diviſé en deux ſegments fort inégaux, un qui eſt fort court, paroît comme un petit aileron; l'autre eſt plus long que tout le corps du poiſſon: à la *Figure* 1, on voit la face du deſſous; & à la *Figure* 2, il eſt repréſenté ſur le côté, afin qu'on voie la grande Section de l'aileron de la queue dans toute ſon étendue.

La *Figure* 3 repréſente un Chien de Mer, qu'on nomme le *Marteau*, parce qu'en regardant le corps du poiſſon comme le manche d'un marteau, la tête qui eſt placée, croiſant le manche à angle droit, repréſente la tête du marteau.

A la *Figure* 4, le poiſſon eſt vu par le dos, & à la *Figure* 5 par le ventre; aux *Figures* 6, 7 & 8, on a eſſayé de donner une idée des formes différentes qu'on apperçoit dans les différents poiſſons de ce genre.

On a repréſenté *Fig.* 9, la tête d'un jeune poiſſon, où la partie qu'on nomme la *tête du Marteau* n'eſt pas bien formée, & n'eſt preſque qu'une membrane; on apperçoit à tous ces poiſſons que les yeux ſont placés à l'extrêmité des branches du marteau.

PLANCHE XXII.

On a repréſenté ſur cette Planche, des petits Chiens de Mer, qu'on a coutume de nommer *Rouſſettes*.

Fig. 1, poiſſon qu'on nomme grande *Rouſſette*, quoiqu'en comparaiſon de la plupart des Chiens de Mer, elle ne faſſe pas un grand poiſſon; en pluſieurs endroits on la nomme fort mal-à-propos *Vache marine*.

Les

Les *Figures* 2 & 3, ſont de petites Rouſſettes qu'on nomme *Chats Rochiers*; à la *Figure* 2, on les voit par le dos, & à la *Figure* 3 par la face de deſſous, on leur donne le nom de rochiers, parce que ces poiſſons ſe retirent dans les rochers; & pour cette raiſon ils ſont fort bons à manger.

Ce poiſſon n'eſt pas vivipare, les petits ſe forment dans des coques, comme les oiſeaux dans des œufs. A la *Figure* 4 on voit une coque qui commence à ſe former dans le ventre de la mere; à la *Figure* 5, la coque eſt dans ſa perfection; & à la *Figure* 6, on a ouvert une de ces coques pour faire voir comment ſe fait l'incubation, ou comment le petit poiſſon ſe forme dans l'intérieur de la coque; à la *Figure* 7, on a tiré entiérement le petit poiſſon de la coque, pour faire voir comment il tire ſa nourriture de la veſſie, au moyen du vaiſſeau ombilical qui contient ſes aliments.

PLANCHE XXIII.

On voit ſur cette Planche, *Fig.* 1, un poiſſon d'une forme très-ſinguliere, que Salvien a nommé la *Môle*; il a plutôt la figure d'une maſſe de chair que d'un poiſſon; il a vers ſon extrêmité poſtérieure, deux grandes nageoires qui ſe terminent en pointe, & ſur le milieu du corps deux moins grandes, & d'une forme arrondie; une à la face ſupérieure, & une à la face de deſſous; l'aileron de la queue eſt formé par une bordure membraneuſe; au bas de cette même Planche, à la *Figure* 2, eſt un grouppe de petits Chiens de mer nouvellement ſortis du ventre de la mere; on en voit en *A* qui ſont renfermés dans la membrane mince & tranſparente, dont nous avons dit qu'ils étoient couverts dans le ventre de leur mere; ceux qu'on voit en *B*, ſont ſortis de cette enveloppe membraneuſe; & en *C*, on voit les membranes dont les poiſſons ſont ſortis.

PLANCHE XXIV.

Elle repréſente, *Fig.* 1, un gros poiſſon cartilagineux, que les Anglois nomment *Lumpus*, & que quelques-uns ont nommé *Porc de Mer*, parce que ſous ſa peau, qui eſt mince, il y a une épaiſſeur conſidérable d'une ſubſtance gélatineuſe & tranſparente, qu'on a comparé à du lard; à la *Figure* 2, eſt la tête de ce poiſſon, qu'on a repréſenté en-deſſous pour faire voir l'écuſſon *S*, *T*, *R*, *V*, qui eſt entre les deux grandes nageoires de la gorge, & dont ce poiſſon ſe ſert pour s'attacher très-fortement à des corps ſolides, rochers, bois, &c. On voit à la *Figure* 3, la gueule ouverte, & les dents dont elle eſt garnie.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette neuvième Section.

A

Aiguillat. *Voyez* Spinax, 299.
Ange, 291.
—de mer, 292, 293.
Aquila. Voyez Mourine, 283.
Aſterias. Voyez Raie épineuſe, 282.

B

Barbot. *Voyez* Turbot, 261.
Barboti. *Voyez* Barbue double, 263.
Barbue, 261.
—double & difforme, 263.
—liſſe, 262.
Baſtanga. *Voyez* Raie jaune, 282.
Baudroie, 294.
Béluga, eſpéce d'Eſturgeon, 311.
Bertonneau. *Voyez* Turbot, 261.
Beyupuru, eſpéce d'Eſturgeon, 311.
Bluet, 298.
Bourgeois. *Voyez* Ange, 291.
Bretelle, *Voyez* petite Rouſſette, 304.
Brette, 305.
Broquillon. *Voyez Spinax*, 299.
Bugloſſus. Voyez Sole, 257.

C

Cagnot de Languedoc. *Voyez* Milandre, 299.
Cailleteau, 261.
Calimande, 269.
—grande, 270.
—royale, 270.
Canicula ſaxatilis. Voyez petite Rouſſette, 304.
Canicule. *Voyez* Milandre, 299.
Canis Carcharias, 297, 298.
—*Marinus*, 295.
Capot bleu. *Voyez* Bluet, 298.
Cardaire. *Voyez* Raie, 282.
Cardineau. *Voyez* Plie, 266.
Carreau, 264.
Carrelet, 264.
—bâtard, 264.
Catto Rochiero. Voyez petite Rouſſette, 304.
Catulus ſtellaris major. Voyez grande Rouſſette, 304.
Cazia. Voyez grande Rouſſette, 304.
Chat de mer. *Voyez* grande Rouſſette, 304.
—Rochier. *Voyez* petite Rouſſette, 304.
Chavon. *Voyez* grande Rouſſette, 304.
Chauve-Souris de mer. *Voyez* petite Raie de Cayenne, 281.
Chenille de mer, 307.
Chien bleu, (grand) 298.
—Broquu. *Voyez* Spinax, 298.
—de mer, 295.
—Puant. *Voyez* Requin & Milandre, 297, 299.
Clavelade. *Voyez* Raie, 275, 279.
Cynogloſſus, 259.

D

Demoiſelle. *Voyez* Requin, 301.
Diable de mer, 293.
Dormilioufe. *Voyez* Torpille, 286.

E

Emiſſole, 300.
Epinette. *Voyez* Spinax, 299.

F

Faulieu, 312.
Flet. *Voyez* Fletan, 271, 273.
Fletan, 271.
Flételet. *Voyez* Fletan, 271, 273.
Fleurin. *Voyez* Plie, 266.
Flez. *Voyez* Fletan, 271, 273.
Flie, 274.
Flonde, 264. *Voyez* Plie, 265.
Fouilleur. *Voyez* Raie jaune, 282.
Fullonica. Voyez Raie épineuſe, 282.

G

Galanga, 294.
Galeus Acanthias. Voyez Spinax, 299.
—*glaucus. Voyez* Bluet, 298.
—*lævis.* Voyez Emiſſole, 300.
—*ſtellaris minor.* Voyez Brette, 305.
—*ſtellatus.* Voyez Lentillac, 300.
Garry (poiſſon). *Voyez* Renard marin, 302.
Grenouille pêcheuſe, 294.
Grand Guillot. *Voyez* Tire-magne, 285.
Guindon, 259.

H

Hauchebuche, 285.
Hellebut, 274.
Hippogloſſus. Voyez Fletan, 271.
Huſo, eſpéce d'Eſturgeon, 311.

I

Icara. *Voyez* Torpille, 286.

J

Jaire. *Voyez* Raie jaune, 282.

L

Lamia Authorum, 298.
Lamie, 295, 297.
Lentillac, 300.
Liche. *Voyez* Chien de mer, 301.
Limande, 267.
Limandelle, 268.
—dite Calimande, 269.

—dite grande Calimande, 270.
—petite, dite Calimande royale, 270.
—(petite) 270.
—vraie, 268.
Linguada. Voyez Solè, 257.
Linguado. Voyez Sole, 257.
Linguata. Voyez Sole, 257.
Linguatella. Voyez Sole, 257.
Linguatula, 259.
Lophius, 294.
Lumpus Anglorum. Voyez Touin, 308.
Lune de Salvien. *Voyez* Môle, 306.

M

Magnan. *Voyez* Tire-magne, 285.
Marmotte de mer. *Voyez* Touin, 308.
Marteau, 303.
Melca, 301.
Milandre, 299.
Mirque. *Voyez* Melca, 301.
Mobular des Caraïbes, 293.
Moine. *Voyez* Ange, 291.
Mola. Voyez Môle, 306.
Môle, 306.
Mourine, 283.

N

Négre. *Voyez* Tire-magne, 285.

O

Orbis lunatus. Voyez Môle, 306.
Orthagoriſcus. Voyez Môle, 306.

P

Palangre. *Voyez* Sole-Pôle, 259.
Pantoufflier. *Voyez* Marteau, 303.
Papillon, 280.
Paſſer. 353. Voyez Limande, 267.
—*aculeatus.* Voyez Plie, 265.
—*maximus.* Voyez Flet, 274.
Paſtenade. *Voyez* Raie jaune, 282.
Paſtinaca, 282.
Peſce-Colombo. Voyez Emiſſole, 300.
—*Martello.* *Voyez* Marteau, 303.
Picot, 264. *Voyez* Plie, 265.
Plane. *Voyez* Sole Pôle, 259, Plie, 265.
Plateſſa. Voyez Plie, 265.
Platuſe. *Voyez* Plie, 265.
Plie, 265.
Pocheteau. *Voyez* Tire-magne, 285.
Poiſſon-Soleil. *Voyez* Môle, 306.
Pôle, 259.
Porc de mer. *Voyez* Môle, 306, 308.
Portugais. *Voyez* Tire-magne, 285.
Poſteau. *Voyez* Tire-magne, 285.
Poule de mer. *Voyez* Torpille, 286. *Voyez* Touin, 308.
Pſetta, 254. *Voyez* Plie, 265.

Q

Quadratulus. Voyez Carrelet, 264.

R

Raia. Voyez Raie, 275.
—*alba*, 276.
—*aſpera*, 281.
—*aſpera cinerea.* Voyez Raie griſe, 278.
—*aſpera & maculata*, 279.
—*cinerea*, 276.
—*clavata & maculata*, 279.
—*fuſca*, 279.
—*lævis*, 276. Voyez Raie liſſe, 284.
—*lævis alba.* Voyez petite Raie blanche, 284.
—*lævis major.* Voyez Tire-magne, 285.
—*oculata*, 276.
—*ſpinoſa*, 276.
—*ſtellata*, 276.
—*ſtriata*, 276.
—*undulata*, 276.
Raïade. *Voyez* Raie, 275.
Raie, 275.
—queue de Rat, 282.
—blanche & liſſe (petite), 284.
—bouclée, 279.
—bouclée hermaphrodite, 281.
—cannelée, 276.
—de Cayenne (petite), 281.
—cornue des Açores, 293.
—très-épineuſe & piquante, 281.
—étoilée, 276.
—de feu, 291.
—fine, 280.
—griſe à peau rude, 278.
—jaune, 282.
—liſſe, 280, 284.
—œillée, 276.
—ondée, 276.
—tigrée & mouchetée, 279.
Raieton, 280.
Rana piſcatrix, 294.
Rat (poiſſon). *Voyez* Renard marin, 302.
Rate-Penade, 282. *Voyez* Mourine, 283.
Ratillon, 280.
Rayeu, 312.
Rayon, 280.
Rayu, 286.
Renard marin, 302.
Requin, 295, 297.
Rhinobatus, 292.
Rhomb. *Voyez* Turbot, 261.
Rhombo, 261.
Rhomboïde. *Voyez* petite Limandelle, 270.
Rhombus aculeatus, 261.
—*duplex & diſformis*, 262.
—*lævis*, 262.
—*lævis duplex & diſformis*, 263.
Ronce de Languedoc, 281.
Roſſignol de mer. *Voyez* Touin, 308.
Rouſſette, 295, 303.
—grande, 304.
—petite, 304.

S

Seau. *Voyez* Tire-magne, 285.
Sfolia. *Voyez* Sole, 257.
Sfoia. *Voyez* Sole, 257.
Solea, 257.
Soleau, 259.
Sole, 257.
—franche, 257.
—Pôle, 259.
Spinax, 299.
Squalus, 298.
Squatina. Voyez Ange, 291.
Squatino-Raia, 292.
Sun-Fish. *Voyez* Môle, 306.
Sus marinus. Voyez Porc de mer, 308.

T

Taire. *Voyez* Raie jaune, 282.
Tarche. *Voyez* Plie, 266.
Tardineau. *Voyez* Plie, 266.
Target. *Voyez* Plie, 266.
Targuet. *Voyez* Plie, 266.
Taupe de mer. *Voyez* Requin, 298.
Tingre, 285.
Tire. *Voyez* Tire-magne, 285.
Tire-magne, 285.
Torpede. *Voyez* Torpille, 286.
Torpedo. Voyez Torpille, 286.
Torpilla. Voyez Torpille, 286.
Torpille, 286.
Touille, 295. *Voyez* Requin, 297.
—Barbot. *Voyez* Requin, 298.
Touin, 308.
Tremble. *Voyez* Torpille, 286.
Trémoise. *Voyez* Torpille, 286.
Tremorise. *Voyez* Torpille, 286.
Tribandalo. Voyez Marteau, 303.
Troupille. *Voyez* Torpille, 286.
Turbillons. *Voyez* Turbot, 261.
Turbot, 261.
—bouclé, 261.
—double & difforme, 262.
—lisse, 262.
—sauvage, 285.
Turbotin. *Voyez* Turbot, 261.

V

Vespertilio aquaticus. Voyez petite Raie de Cayenne, 281.
Vulpecula. Voyez Renard marin, 302.

Z

Zigana. Voyez Marteau, 303.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES

Contenus dans la neuviéme Section du Traité général des Pêches.

INTRODUCTION, 253

CHAPITRE PREMIER. *Des Poiſſons plats à arêtes*, 254

Conſidérations générales qui conviennent à tous les poiſſons de cette famille, ibid.

ARTICLE PREMIER. *De la Sole ou Solle, en latin* Solea, Linguada ; Linguado *en Eſpagne ; à Rome* Linguata *ou* Linguatella ; *par quelques-uns* Bugloſſus ; *à Veniſe* Sfoia *ou* Sfoglia, 257

§ 1. *De la Sole franche*, ibid.

§ 2. *Des différentes eſpéces de Soles*, 258

§ 3. *Des Soles-Pôles*, 259

§ 4. *Sur la multiplication des Soles*, 260

§ 5. *Qu'on trouve des Soles dans preſque toutes les mers*, ibid.

ART. II. *Du Turbot & de la Barbue*, 261

Conſidérations générales ſur ces poiſſons, ibid.

§ 1. *Du vrai Turbot bouclé*, Rhombus aculeatus, ibid.

§ 2. *Du Turbot double & difforme*, Rhombus duplex & difformis, 262

§ 3. *De la Barbue, ou Turbot liſſe*, Rhombus lævis, ibid.

§ 4. *De la Barbue double & difforme*, Rhombus lævis duplex & difformis, 263

ART. III. *Du Carrelet ou Carreau*, Quadratulus, 264

ART. IV. *De la Plie*, Paſſer aculeatus, *ou* Pſetta ; Plane *en Languedoc ; par quelques-uns* Platuſe ; *ſur quelques côtes de Normandie* Picot, Flonde de mer, 265

ART. V. *De la Limande, ſorte de* Paſſer, 267

ART. VI. *De la Limandelle*, 268

§ 1. *De la vraie Limandelle*, ibid.

§ 2. *De la Limandelle, dite Calimande*, 269

§ 3. *De la petite Limandelle, qu'on nomme* Calimande Royale, 270

§ 4. *D'une eſpéce de Limandelle, qu'on nomme* grande Calimande, ibid.

ART. VII. *Du Flétan*, Hippogloſſus, *& du Flet, Flez, ou Fletelet*, 271

§ 1. *Des Fletans*, ibid.

§ 2. *Du Flet, Flez ou Flais, & du Flételet*, 273

§ 3. *Des Hellebuts*, 274

CHAPITRE II. *Des Poiſſons plats, dits cartilagineux*, 275

INTRODUCTION, ibid.

ARTICLE PREMIER. *Caracteres généraux qui conviennent à toutes les eſpéces de Raies*, ibid.

§ 1. *Deſcription d'une Raie griſe à peau rude ;* Raia aſpera, cinerea, 278

§ 2. *De la Raie tigrée & mouchetée ;* Raia aſpera & maculata, 279

§ 3. *De la Raie bouclée ;* Raia clavata & maculata ; *en Provence Clavelade*, ibid.

§ 4. *D'une petite Raie de Cayenne, nommée* Chauve-Souris de mer, Veſpertilio aquaticus, 281

§ 5. *De la Ronce de Languedoc*, ibid.

§ 6. *De la Raie bouclée hermaphrodite*, ibid.

§ 7. *Des Raies très-épineuſes & piquantes ;* Raia aſpera, *ibid.*

§ 8. *Des Raies qu'on nomme* Jaunes, *ou* Paſtenades ; *Paſtinaca*, 282

§ 9. *De la Mourine, Rate-penade, ou Aquila de Provence*, 283

ART. II. *Des Raies liſſes ;* Raia lævis. *Remarques générales ſur ces Raies*, 284

§ 1. *De la petite Raie blanche & liſſe ;* Raia lævis alba, ibid.

§ 2. *De pluſieurs autres eſpéces de Raie, qu'on nomme dans les Marchés* Raie blanche ; Raia lævis alba, ibid.

§ 3. *De la grande Raie blanche, liſſe, dite particuliérement à Boulogne Tire-magne ;* Raia lævis major, 205

CHAPITRE III. *Des Poiſſons cartilagineux, qu'on peut regarder comme intermédiaires entre les plats & les ronds*, 286

ARTICLE PREMIER. *De la Torpille, Torpede ou Tremble ;* Torpilla, Torpedo ; *à Marſeille* Troupille *ou* Dormilioufe ; *à Bordeaux* Tremoiſe ; *à Narbonne* Poule de mer ; *à Saint-Jean-de-Luz* Icara, *qui veut dire* Tremble ; *à Genes* Tremoriſe, ibid.

ART. II. *De l'Ange*, Squatina ; *en quelques endroits de la côte de Bretagne*, Moine ; Bourgeois *à l'iſle de Rhé*, 291

ART. III. *D'un poiſſon appellé par Willughby*, Rhinobatus, *ou* Squatino-Raia, 292

ART. IV. *De la Raie cornue des Açores, Mobular des Caraïbes, eſpéce de Squatina, que quelques-uns nomment encore* Ange de mer, 293

ART. V. *De la Grenouille pêcheuſe ;* Rana piſcatrix ; *en quelques endroits* Baudroie *ou* Galanga ; *ſuivant Artedi* Lophius, 294

CHAPITRE IV. *Des Poiſſons ronds & cartilagineux*, 295

Conſidérations générales ſur les poiſſons connus ſur preſque toutes les côtes maritimes, ſous les noms de Requin & de Chien de mer ; Canis marinus ; ibid.

ARTICLE PREMIER. *Des Requins ou Lamies ;* Canis Carcharias *; par quelques-uns* Touille, 297

§ 1. *D'un grand Chien de mer du Nord ; extrait des Mémoires de M. Ström*, 298
§ 2. *Du Bluet ou grand Chien bleu ;* Galeus glaucus, ibid.
§ 3. *De la Milandre, ou Cagnot de Languedoc ; à Marſeille* Canicule ; *par quelques-uns* Chien puant, 299
§ 4. *D'un Chien de mer nommé* Spinax ; Aiguillat *par les Provençaux ; que les Pêcheurs appellent ſouvent* Broquillon ou Chien Broqua, Galeus Acanthias ; *à l'entrée de la Loire* Epinette, ibid.
§ 5. *D'une ſorte de Chien de mer qu'on nomme en Languedoc* Emiſſolle ; Galeus lævis ; *à Rome* Peſce Colombo, 300
§ 6. *Du Lentillac de Languedoc ;* Galeus ſtellatus, ibid.
§ 7. *D'une ſorte de Requin nommé* Demoiſelle, 301
§ 8. *Du Melca des Baſques*, ibid.
ART. II. *Du Renard marin ;* Vulpecula, 302
ART. III. *Du Marteau ;* Peſce-Martello, Zygæna ; *en Amérique* Pantoufflier ; *en Eſpagne* Tribandalo, 303
ART. IV. *Des Rouſſettes*, ibid.
§ 1. *De la grande Rouſſette ;* Catulus ſtellaris major, 304
§ 2. *De la petite Rouſſette, ou Chat Rochier ;* Canicula ſaxatilis, ibid.
§ 3. *De la Brette ;* Galeus ſtellaris minor, 305
§ 4. *De la Môle, ou Lune de Salvien*, Mola ; *ſuivant Rondelet* Orthagoriſcus, Porc de mer, 306
§ 5. *De la Chenille de mer*, 307
§ 6. *Du Porc de mer ;* Sus marinus, 308
§ 7. *Du Touin, ou* Lumpus Anglorum, ibid.
ART. V. *Addition à ce qui a été dit ſur la Raie cornue*, 309
ART. VI. *Addition à ce que j'ai dit ſur la multiplication des poiſſons cartilagineux*, ibid.
ART. VII. *Additions & corrections relatives à la Section VIII, dans laquelle il s'agit des Eſturgeons*, 310
Du Sterlet, 311
ART. VIII. *De la pêche des poiſſons plats à arêtes, ou cartilagineux*, 312
Addition à ce qui a été dit ſur la pêche des poiſſons ronds & cartilagineux, 315
Pêche des Chiens de Mer, & particuliérement des Requins, ibid.
Addition à ce qui a été dit ſur les Soles, 317
Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la neuviéme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, 318
Table alphabétique des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette neuviéme Section, 322
Table des Chapitres & Articles contenus dans la neuviéme Section, 325

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

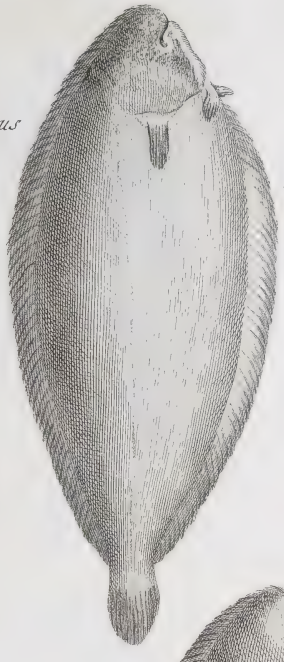
MEſſieurs ADANSON & JUSSIEU, Commiſſaires nommés par l'Académie, pour examiner la neuviéme ſection du *Traité des Pêches* de M. DUHAMEL, en ayant rendu compte ; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris ce 9 Décembre 1780.

Signé LE MARQUIS DE CONDORCET, *Secrétaire perpétuel.*

DE L'IMPRIMERIE DE J. CH. DESAINT, RUE SAINT-JACQUES.

Fig. 2.
vue en dessous

Sole commune et franche



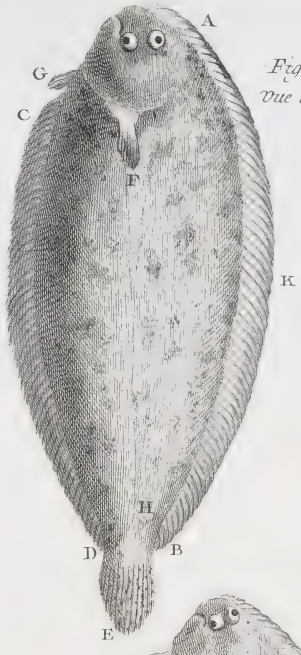


Fig. 1.
vue en dessus.

Fig. 4.
vue en dessous

Sole commune double

Fig. 3.
vue en dessus

Fig. 5.
vue en dessus

Sole contournée

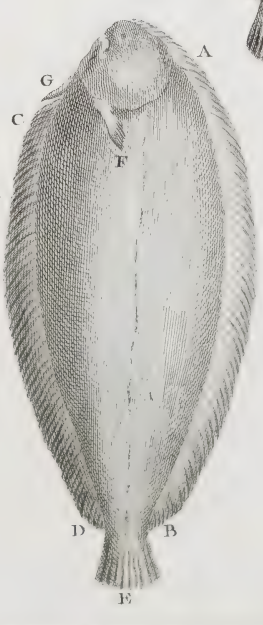


Fig. 6.
vue par dessous.

Milsan Sculp.

RPJCB

Pole panachée.

Fig. 3.

Fig. 2.

Petites Soles nommées en Bretagne Lisette ou Solenette.

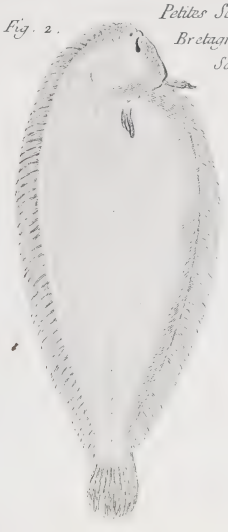


Fig. 1.

Pole dite Palangre

Fig. 6.

Fig. 5

Perpeire

Pegouse, en Provence
Solea oculata.

Fig. 4.

Fig. 8.

dessous

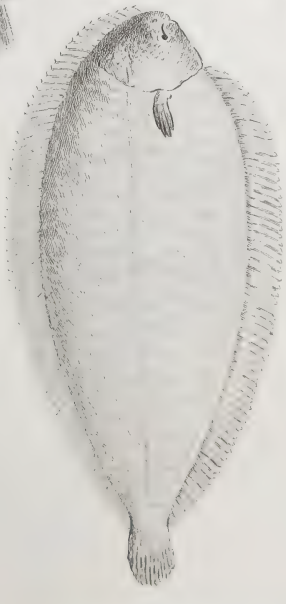


Fig. 7.

Grande Sole Pôle

dessous

C.s Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 1.

Turbot boucle

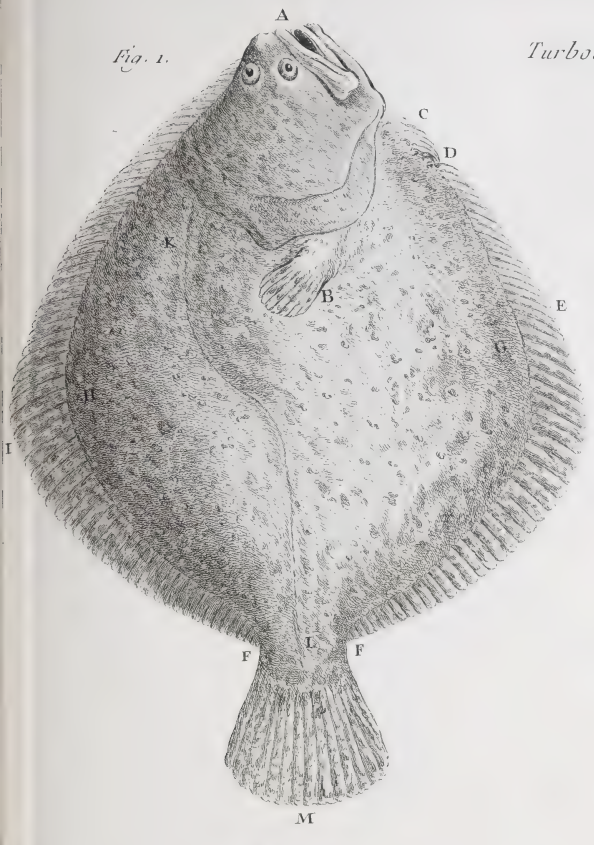


Fig. 2.

le dessous

Fig. 4.

Turbot double

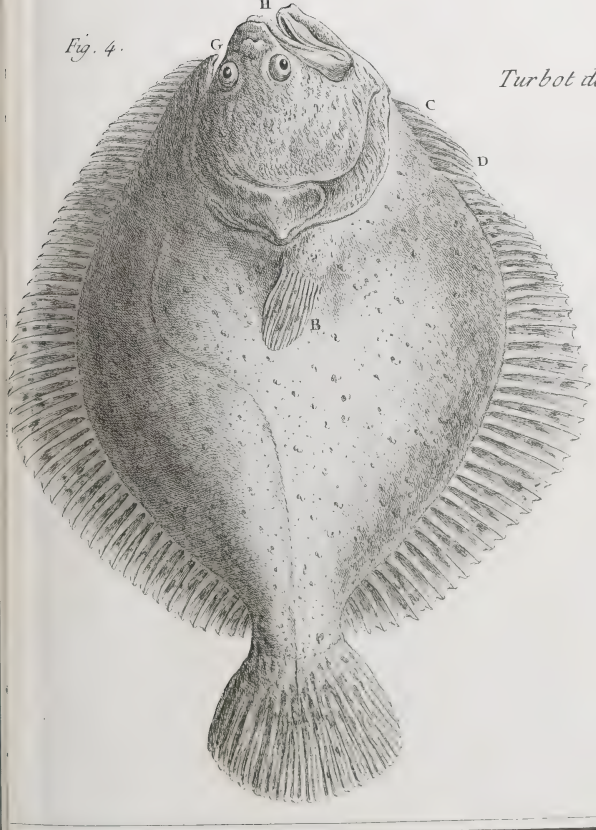
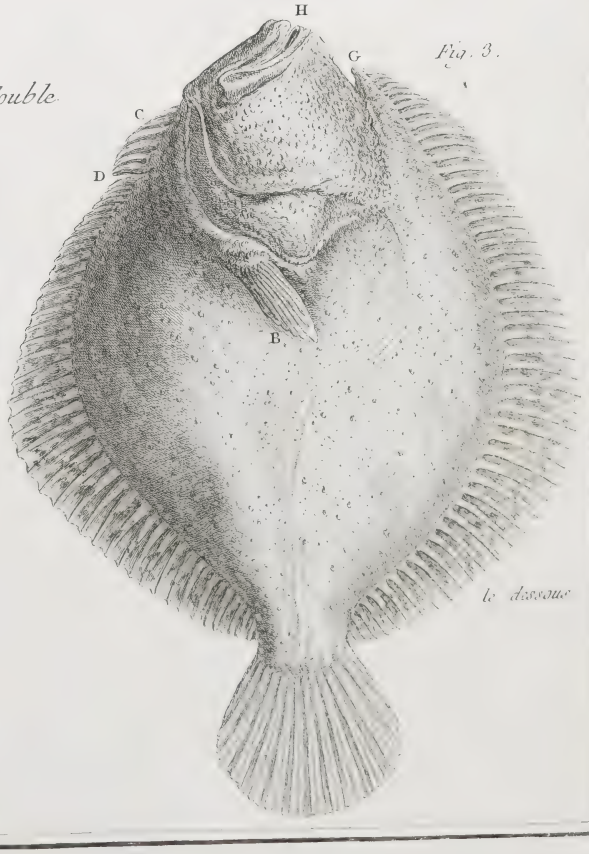


Fig. 3.



le dessous

Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 2.

Dessous.

Carrelet.

Fig. 1.

Dessus.

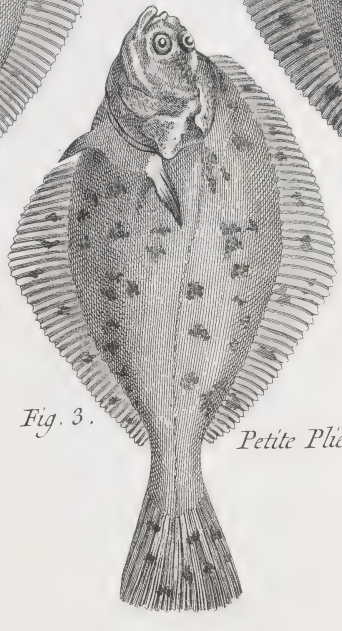
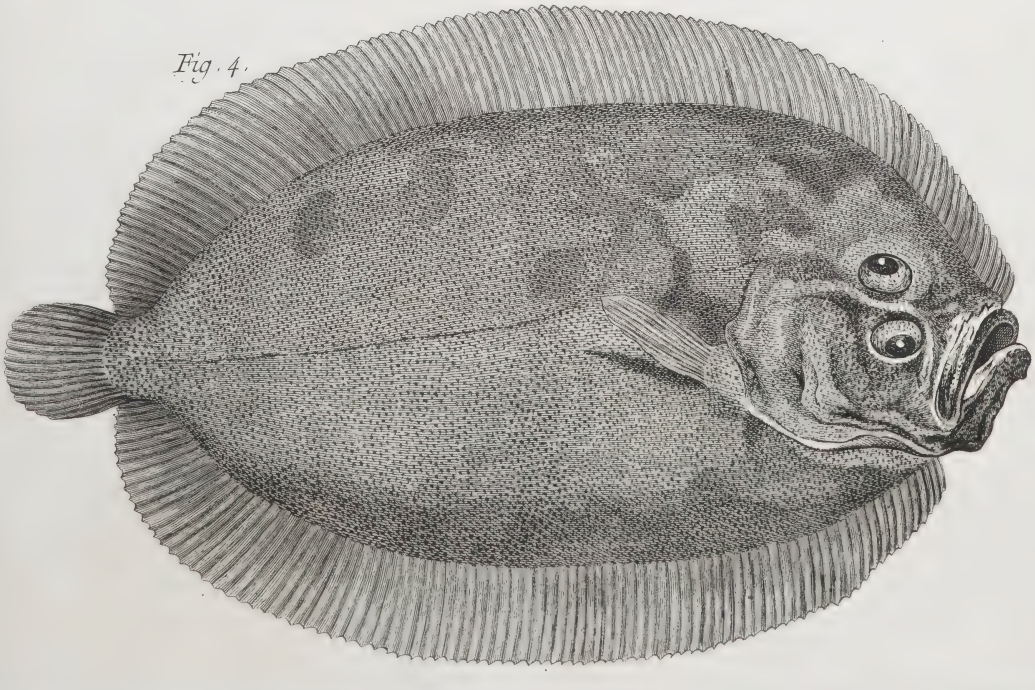


Fig. 3.

Petite Plie.

Groſſe Plie ou Targuer.

Fig. 4.



Limande

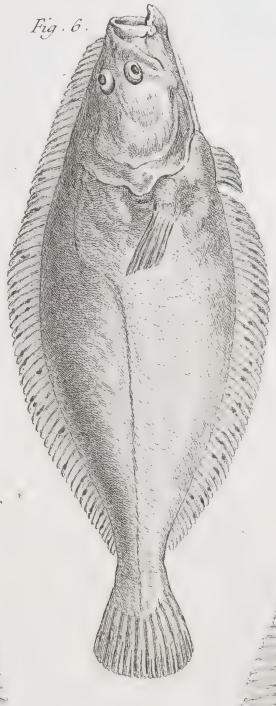
Fig. 1.

Limande Contournée

Fig. 2.

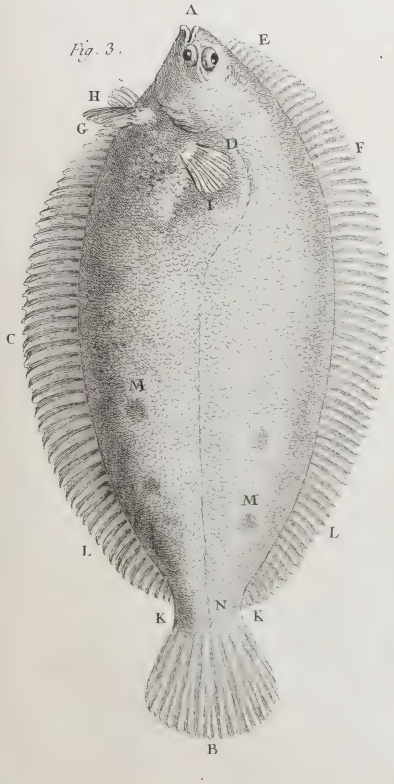
Limandelle ou
Grande Calimande

Fig. 6.



le dessus

Fig. 3.



vraïe Limandelle

le dessous

Fig. 4.

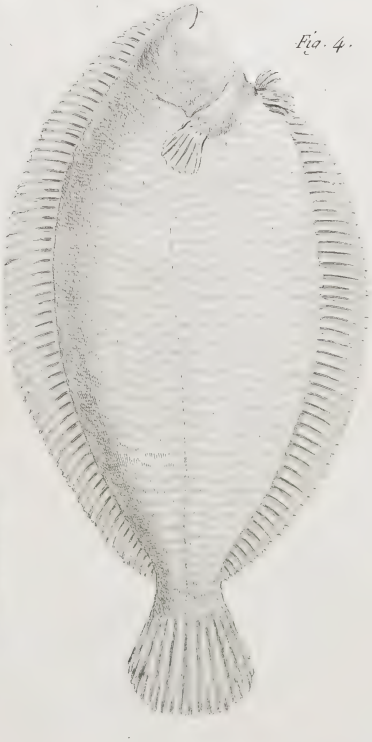
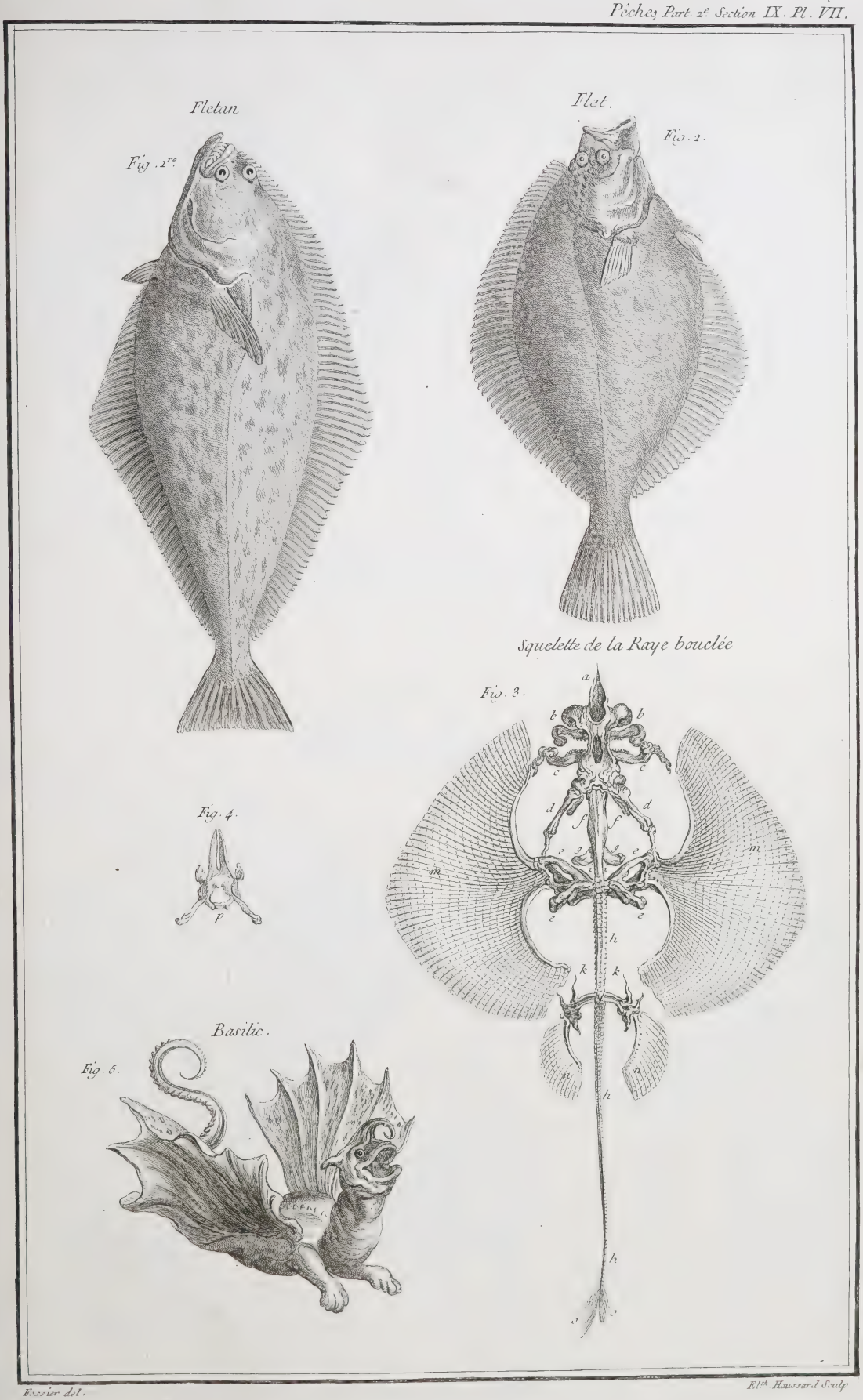


Fig. 5.

Espece de Petite Limande.

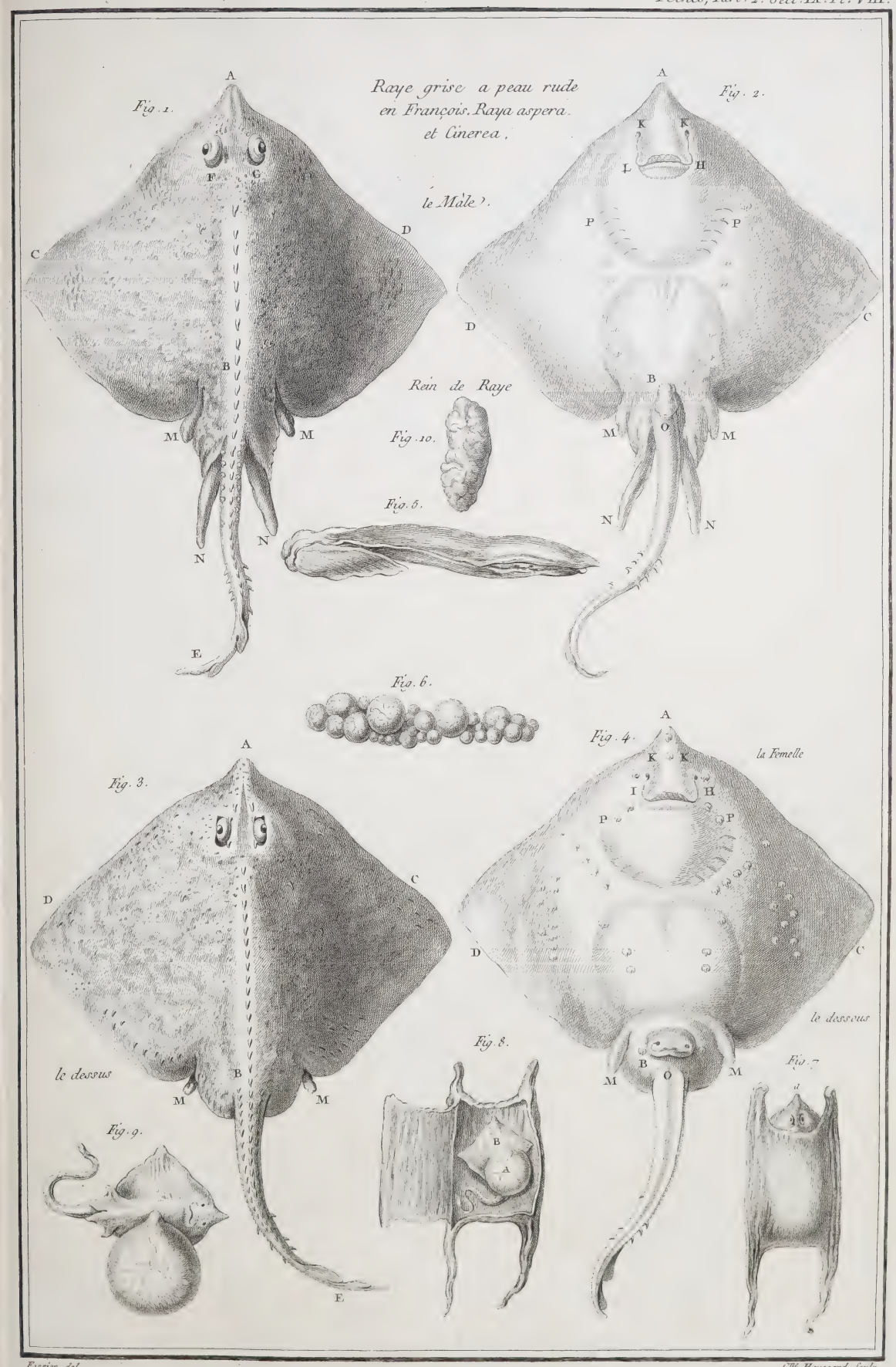
Cte Haussard Sculp.



Fossier del.

Elth. Haussard Sculp.

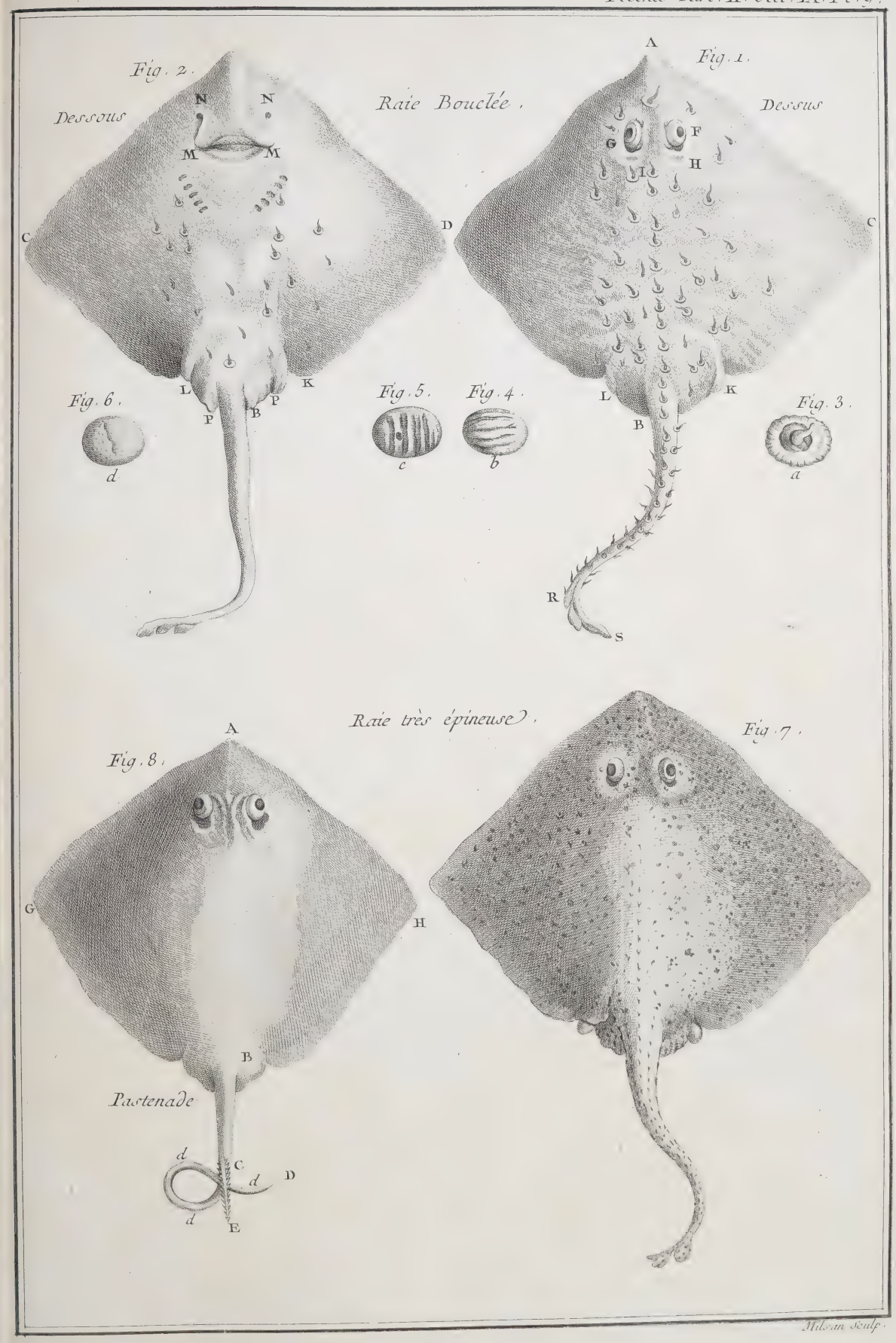
ICB



Fossier del.

Cne Haussard Sculp

RHJCB



Milsan Sculp.

SFJCB

Mourine Ratepenade
ou Aquila

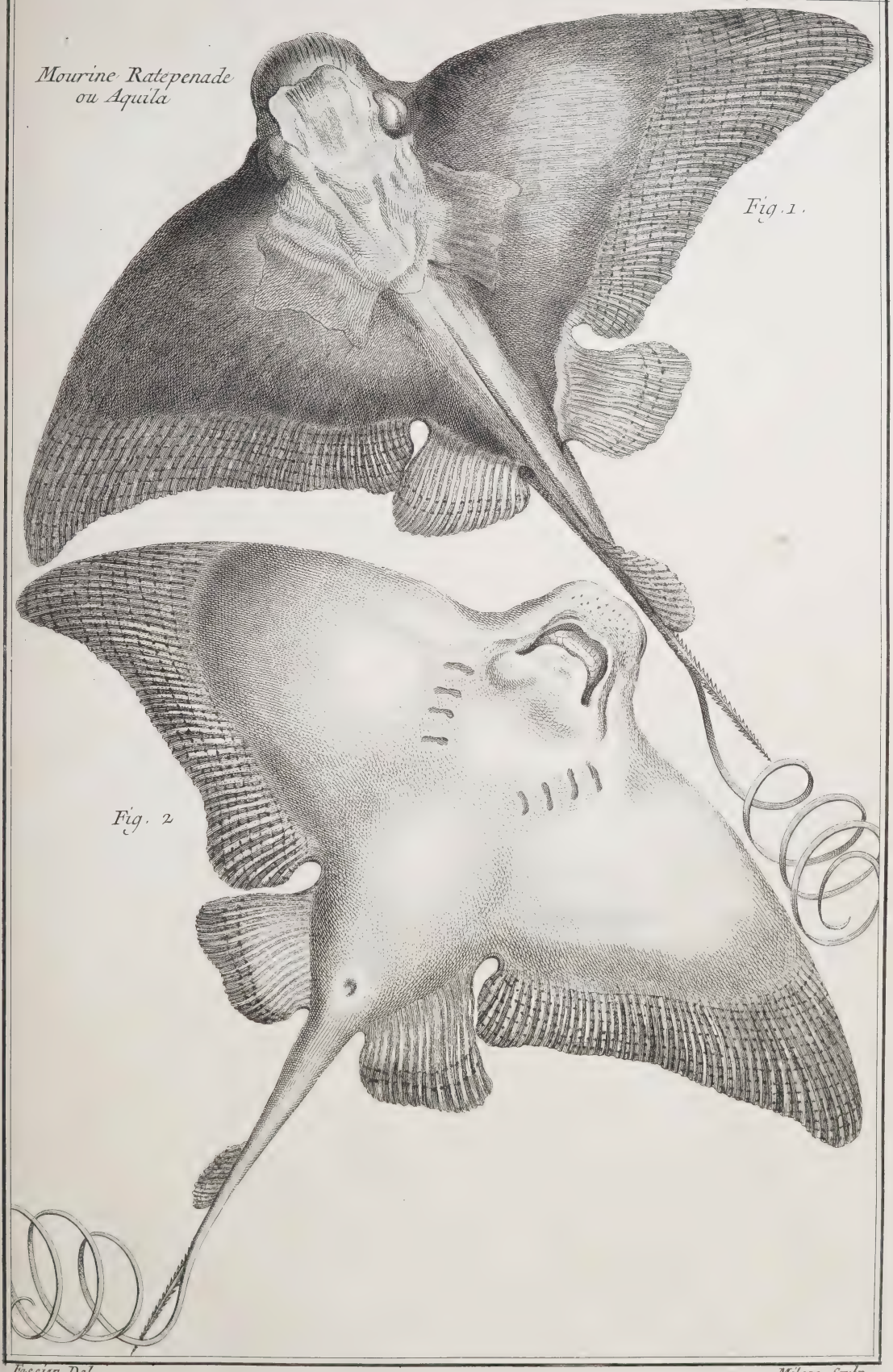
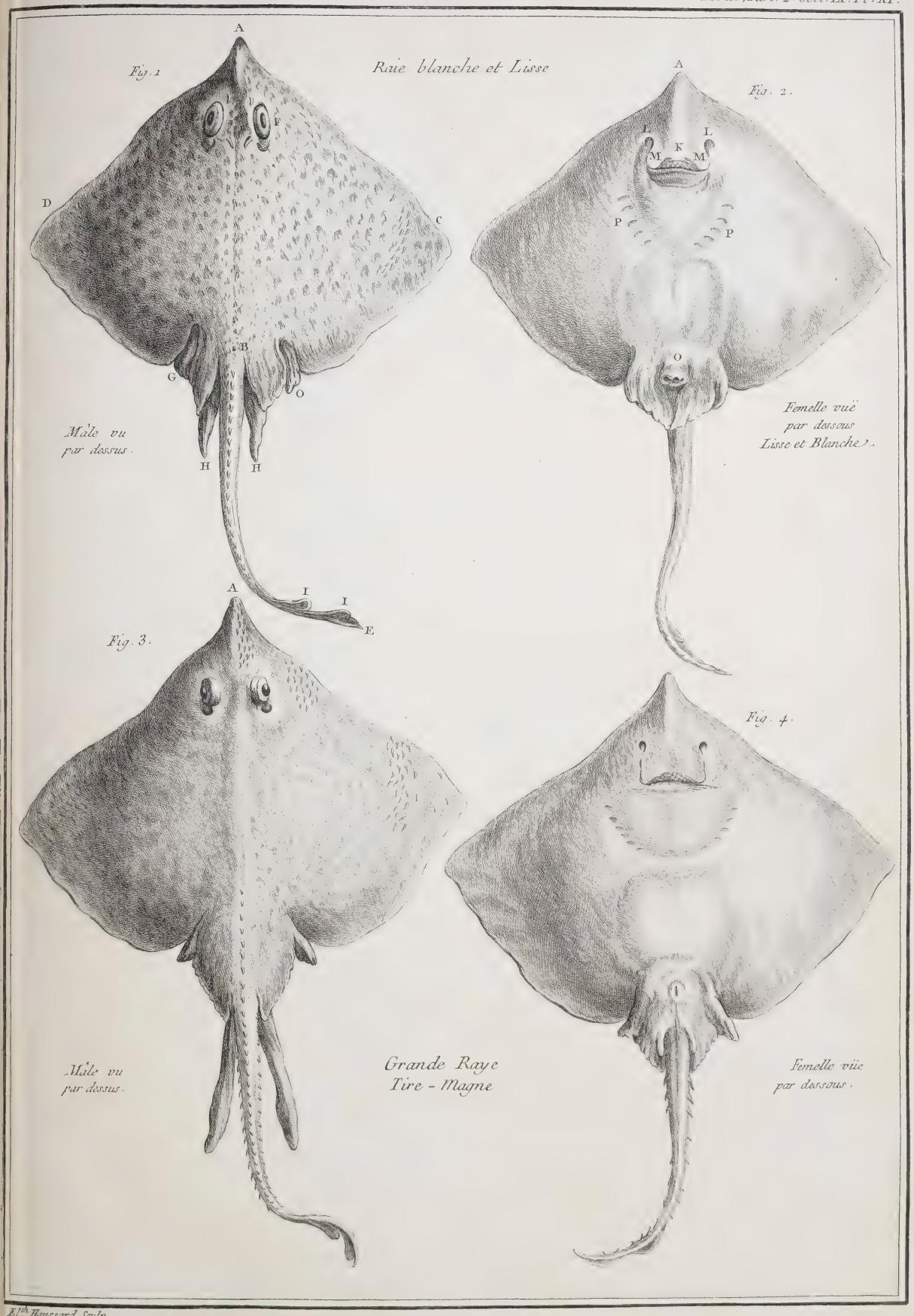


Fig. 1.

Fig. 2

Fossier Del.

Milsan Sculp.



Elth. Haussard Sculp.

F.F.J.C.B.

Squelette du Carrelet

Fig. 1.

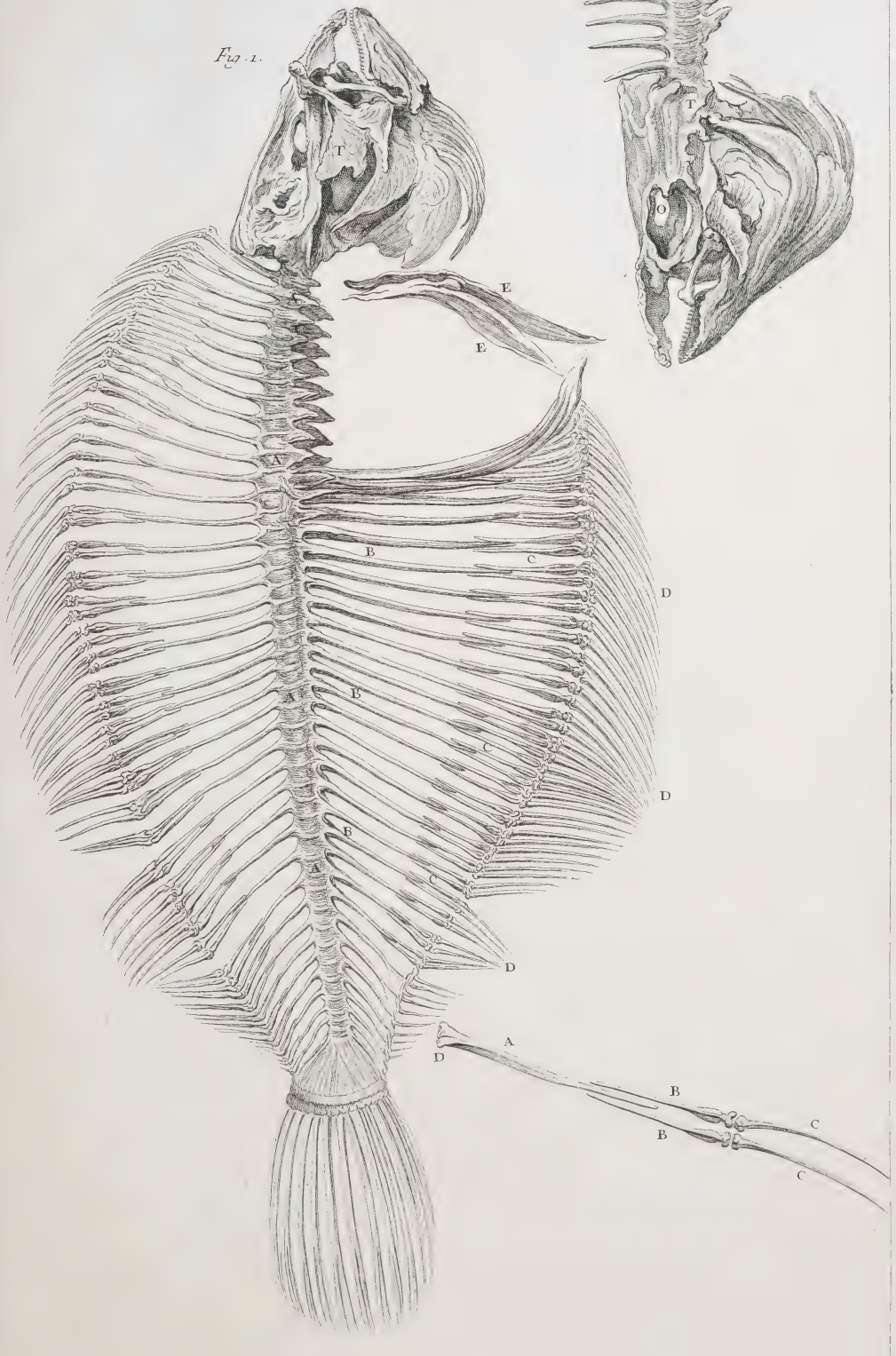
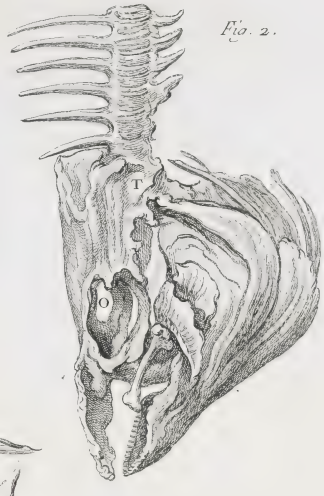
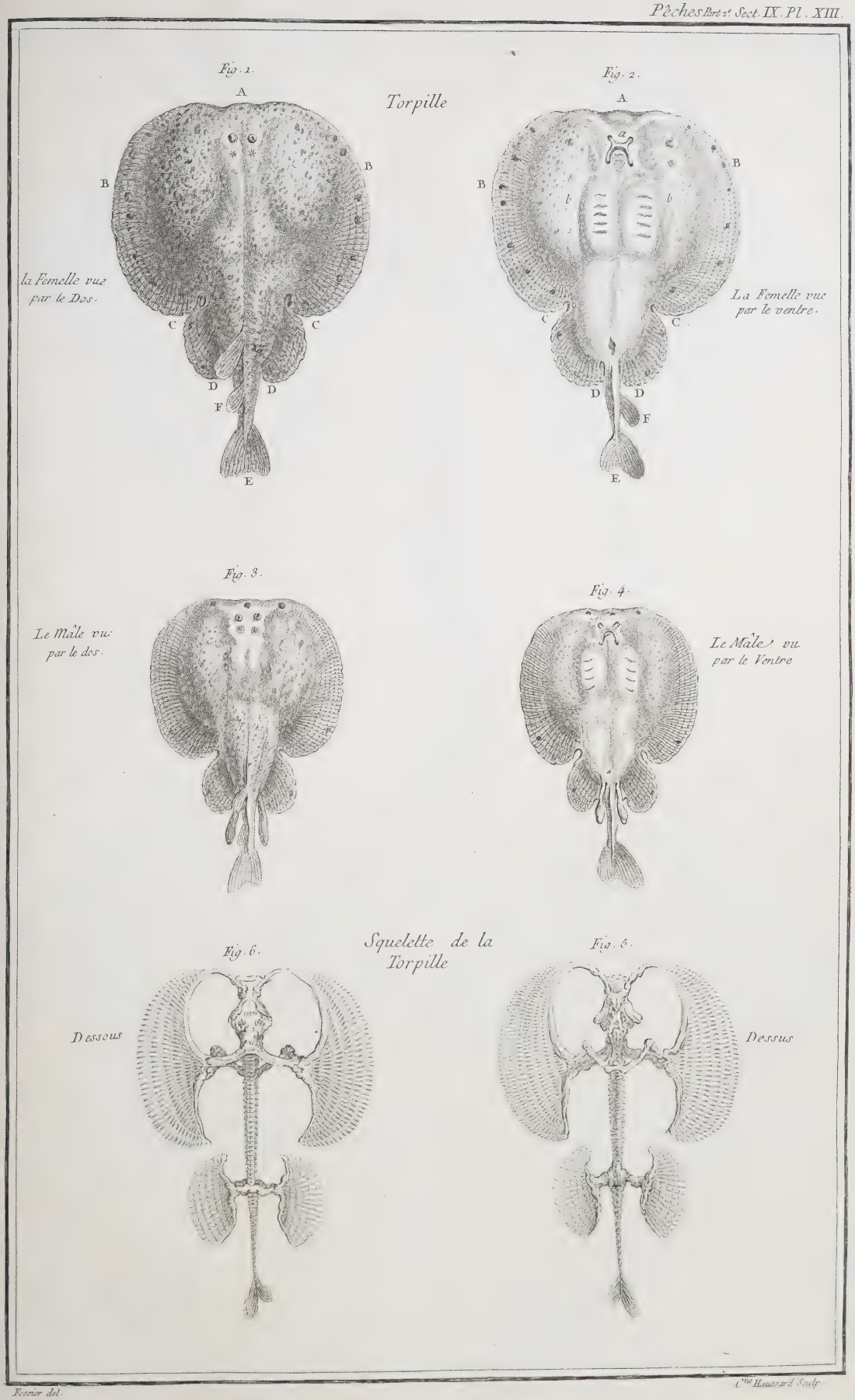


Fig. 2.



Fossier del.

Cne Haussard Sculp



Fessier del.

Cne Haussard Sculp.

PJCB

Fig. 2.

Ange Mâle

Fig. 1

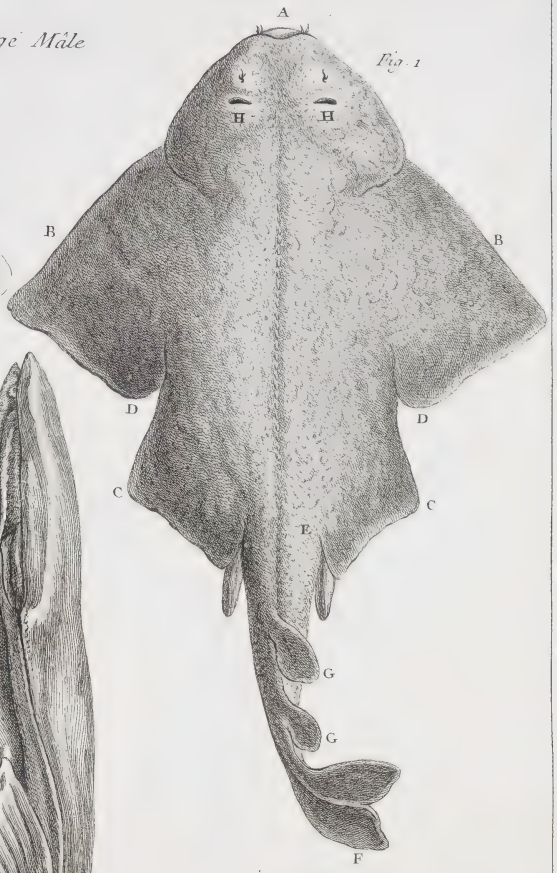


Fig. 5.

Fig. 4.

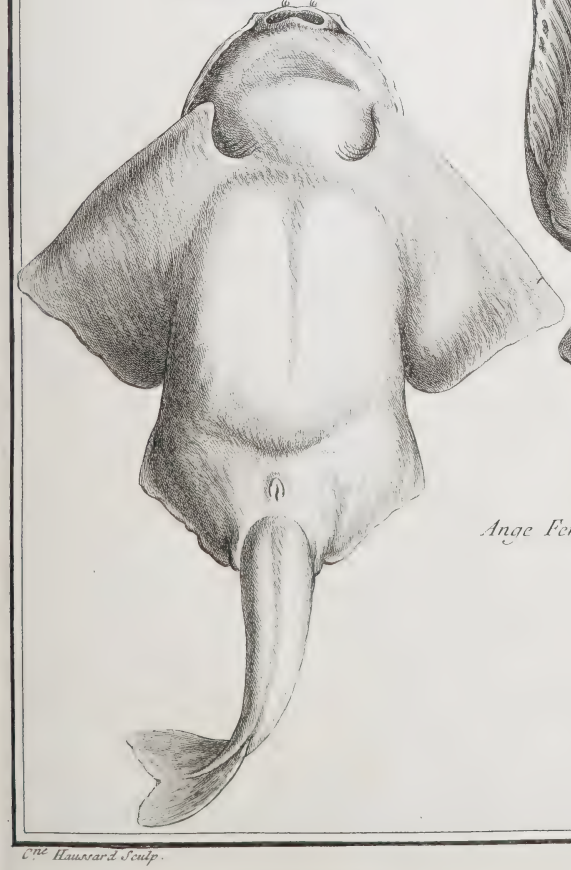


Fig. 3.

Ange Femelle

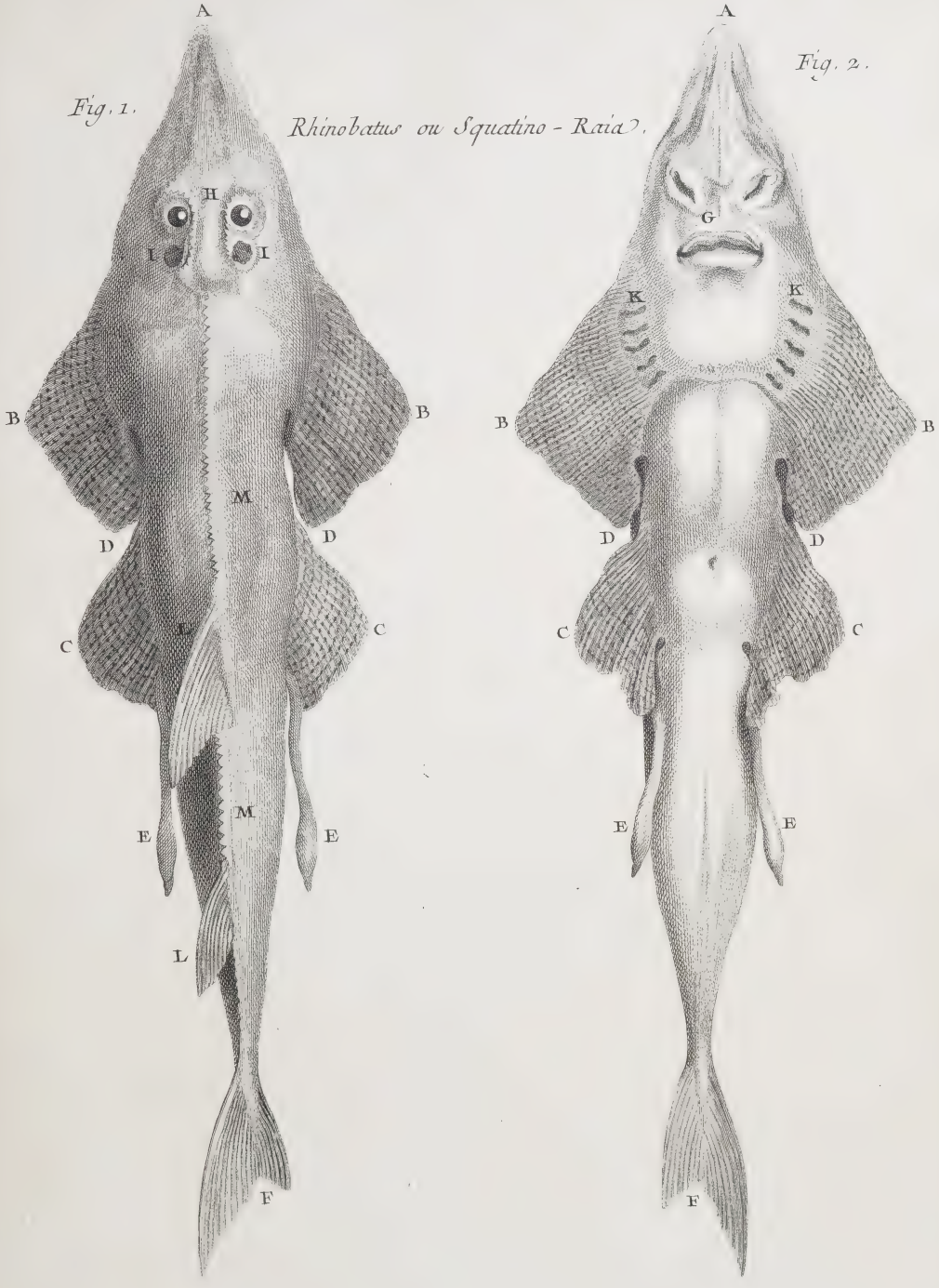
Cne Haussard Sculp.

APJCB

Fig. 1.

Rhinobatus ou Squatino - Raia ?.

Fig. 2.



Fossier Del.

Milsan Sculp.

Chauve Souris de Mer.
Guacucuia du Bresil

Fig. 1.

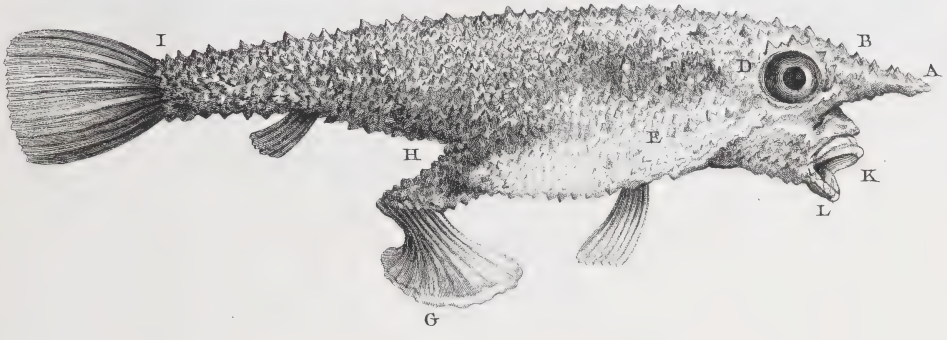
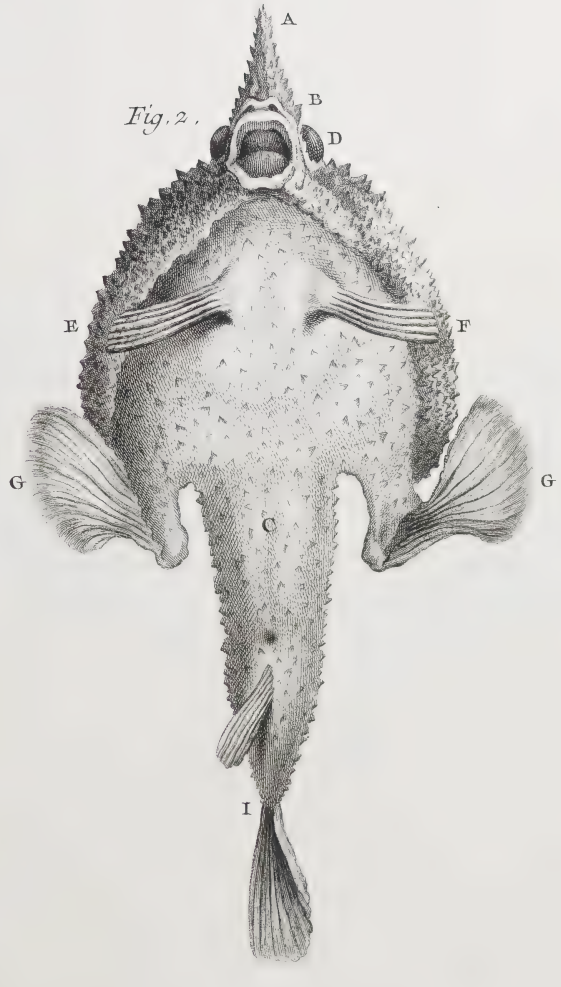


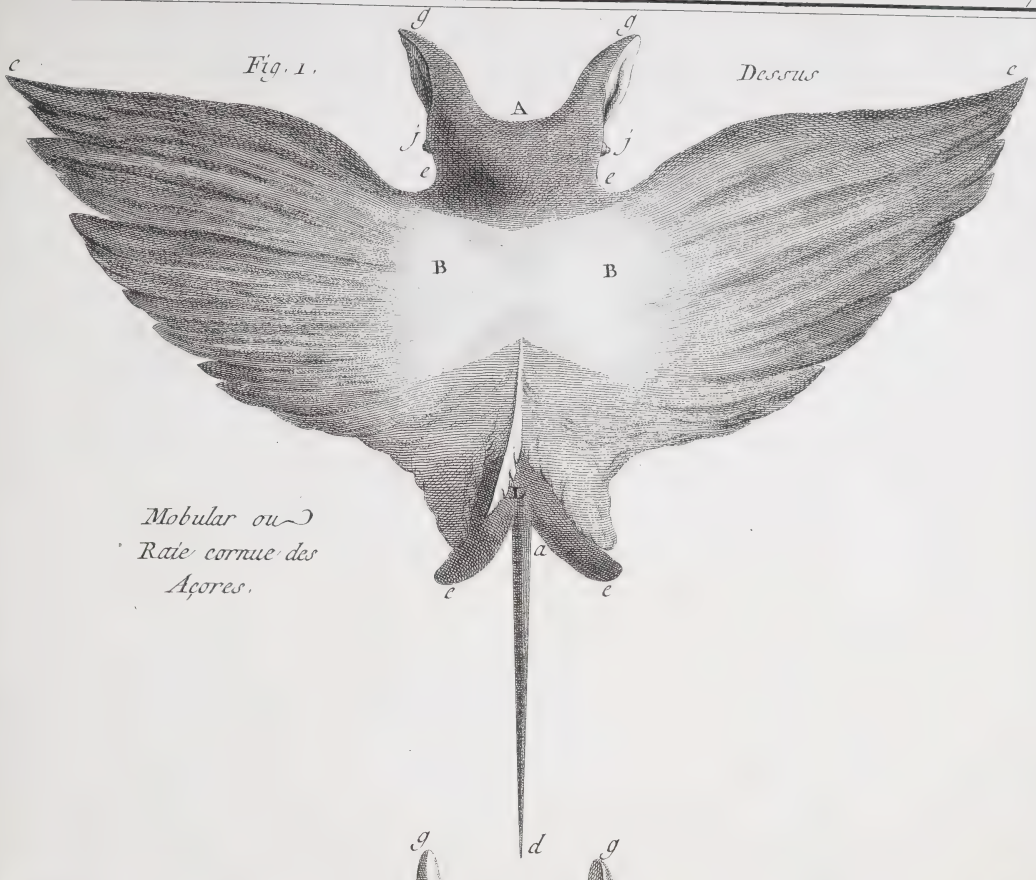
Fig. 2.



Milsan Sculp.

Fig. 1.

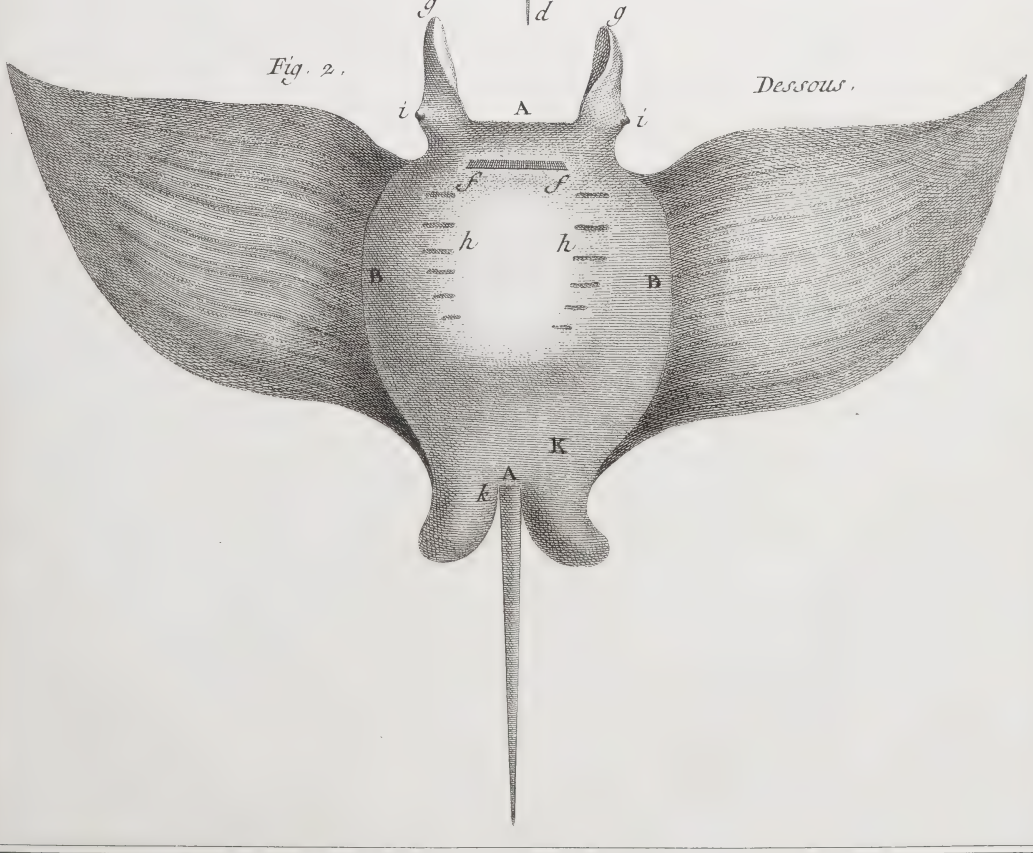
Dessus



Mobular ou Raie cornue des Açores.

Fig. 2.

Dessous.



Milsan Sculp.

Grenouille Pêcheuse.

Fig. 1.

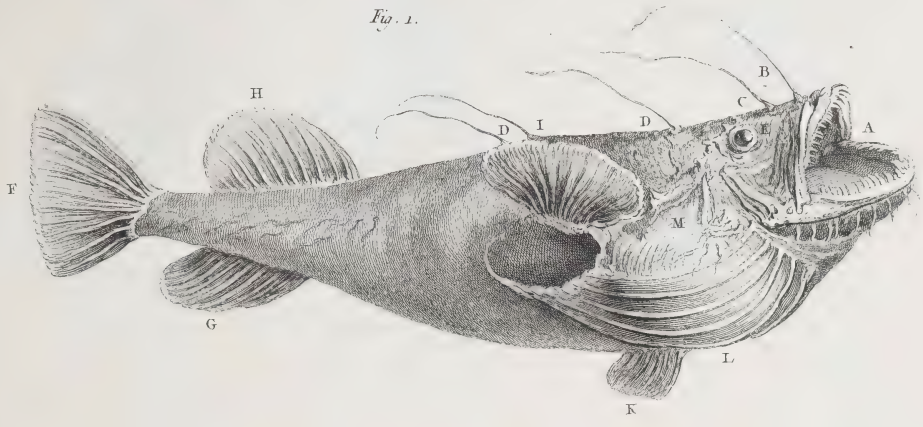


Fig. 4

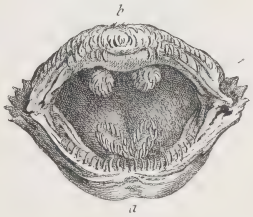


Fig. 3.

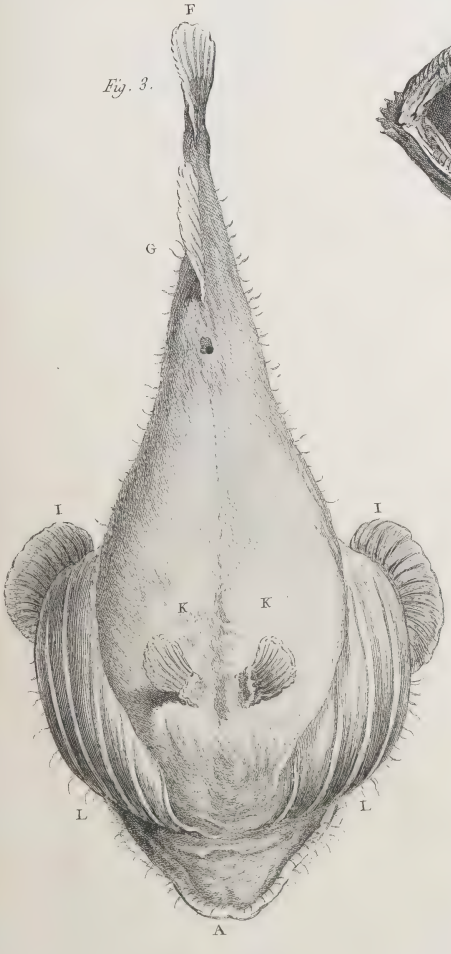
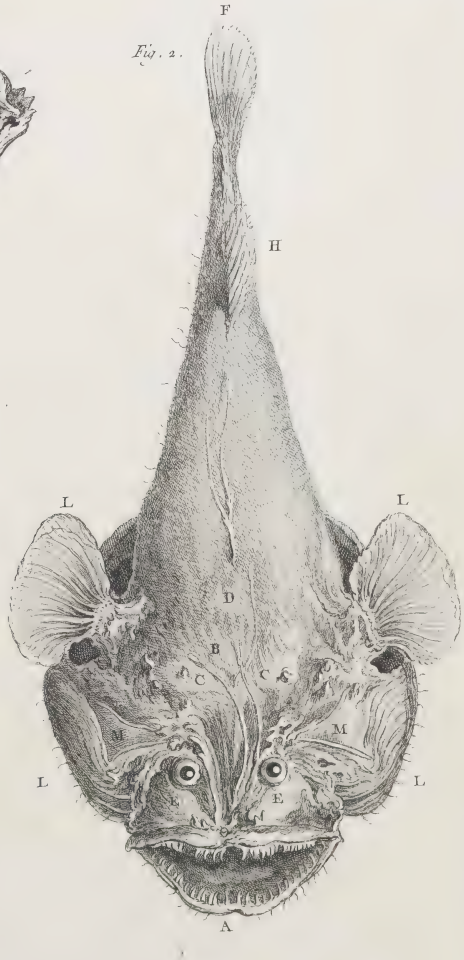


Fig. 2.



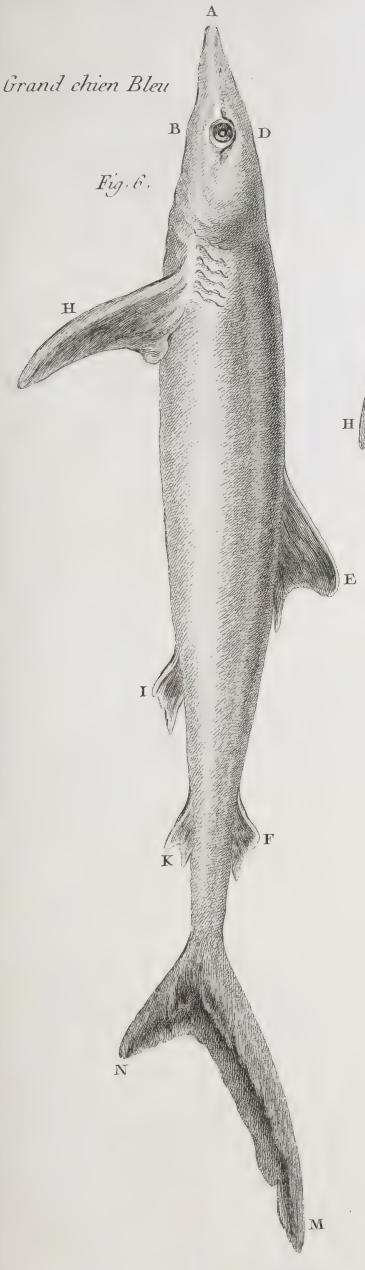
Fossier del.

Eth. Haussard Sculp.

WPJCB

Grand chien Bleu

Fig. 6.



Requin vu par le ventre

Fig. 2.

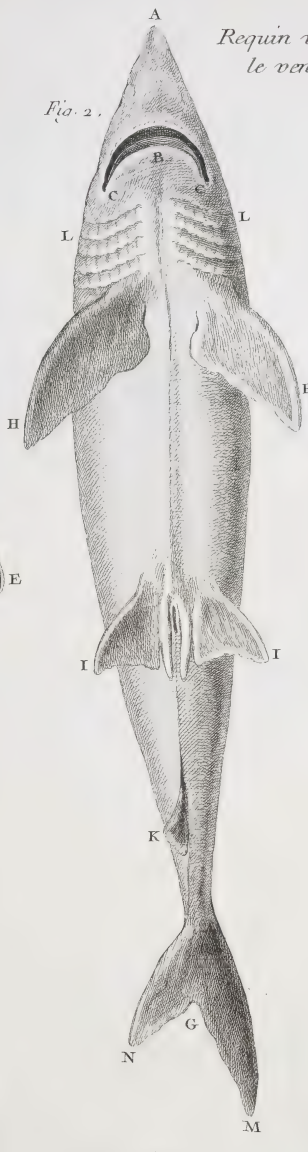
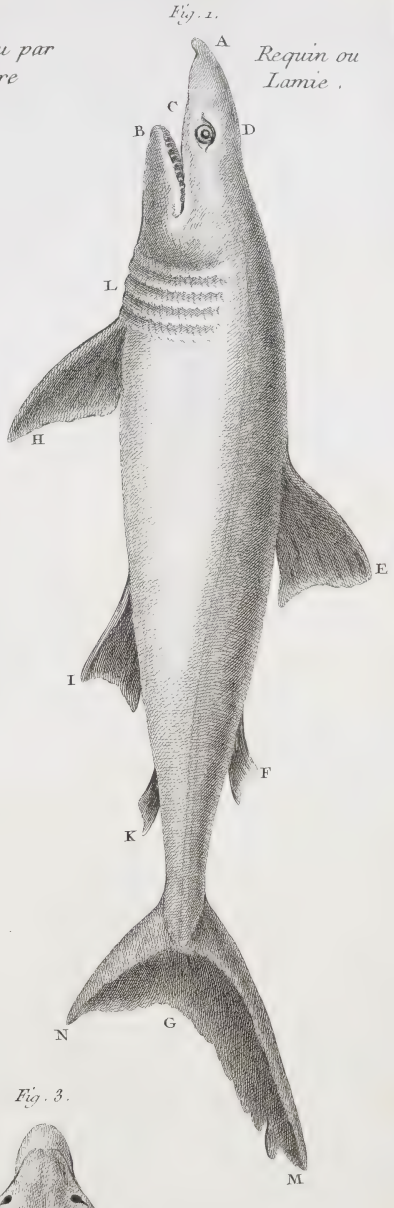


Fig. 1.

Requin ou Lamie .

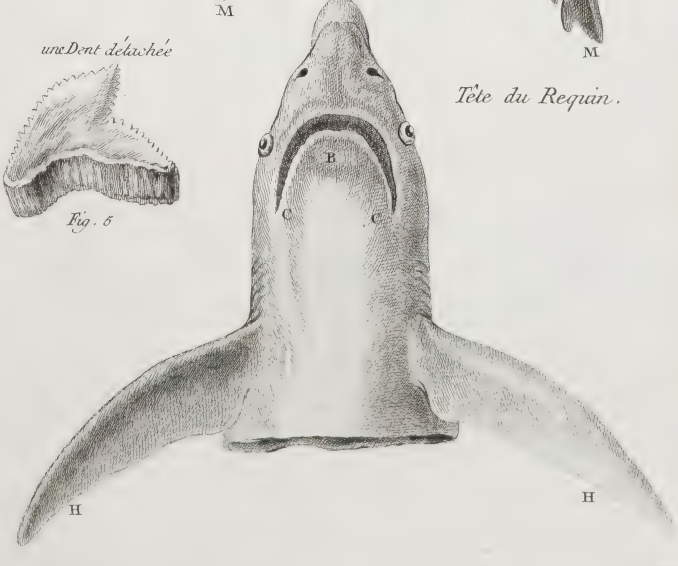


une Dent détachée

Fig. 5

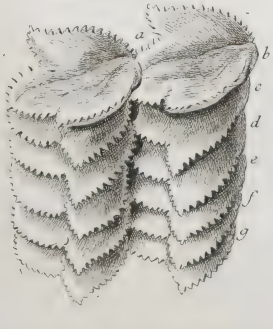
Fig. 3.

Tête du Requin .



deux files de dents .

Fig. 4.



Elth Haussard Sculp

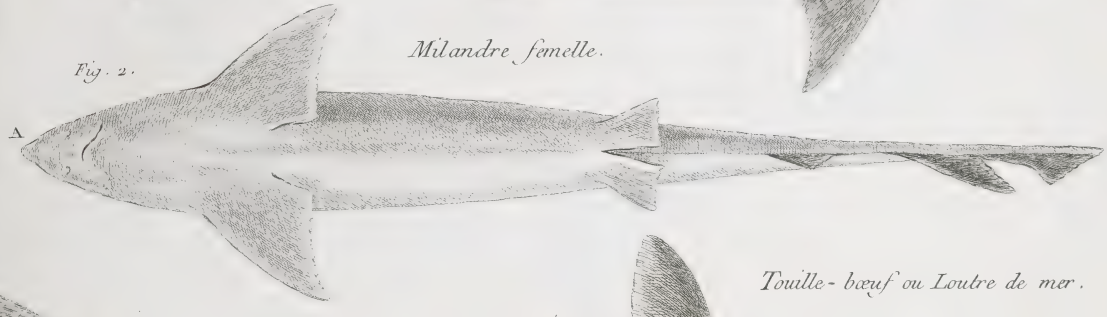
RPJCB

Milandre mâle.

Fig. 1.

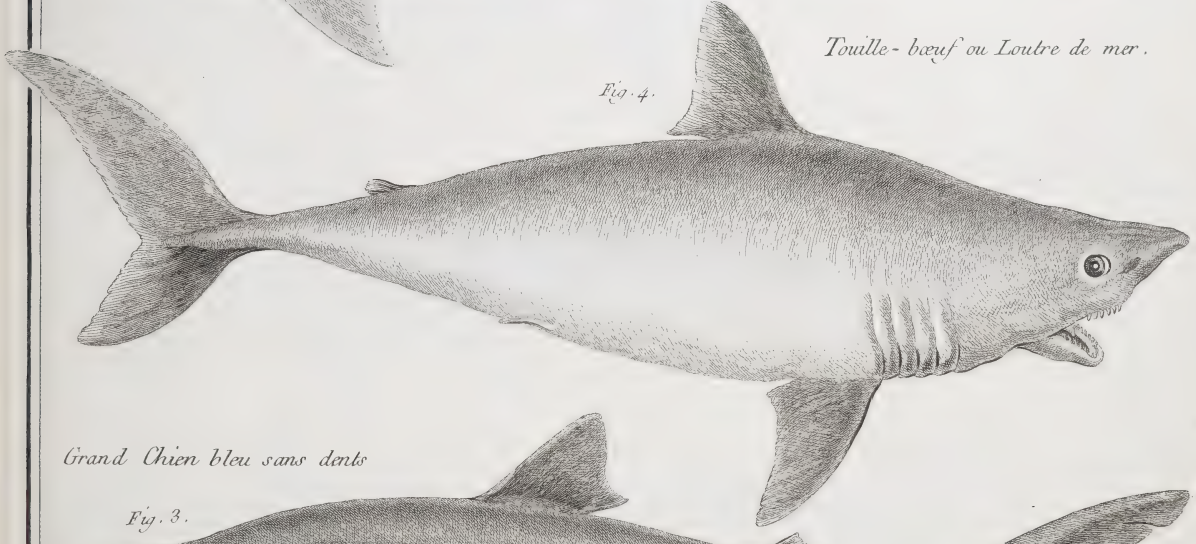
Milandre femelle.

Fig. 2.



Touille-bœuf ou Loutre de mer.

Fig. 4.

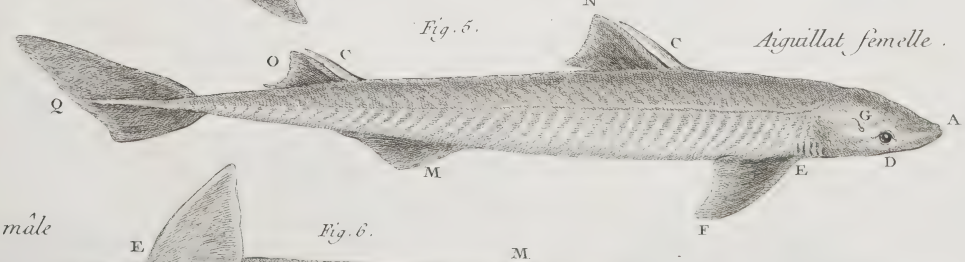


Grand Chien bleu sans dents

Fig. 3.

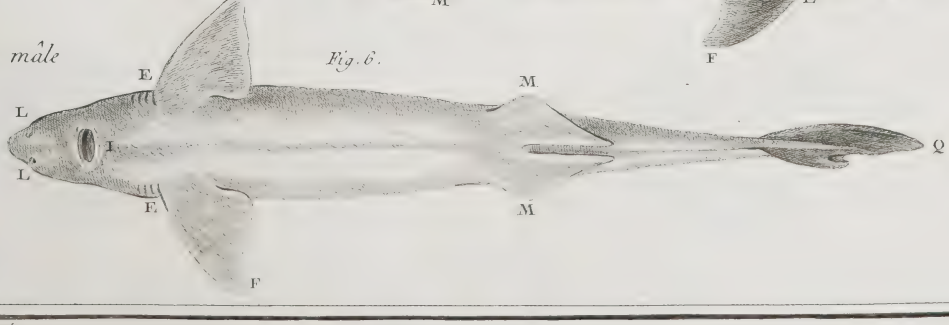
Fig. 5.

Aiguillat femelle.

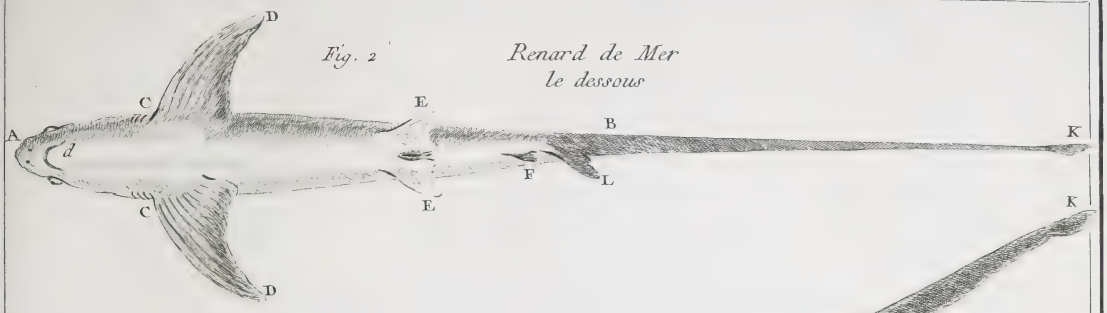


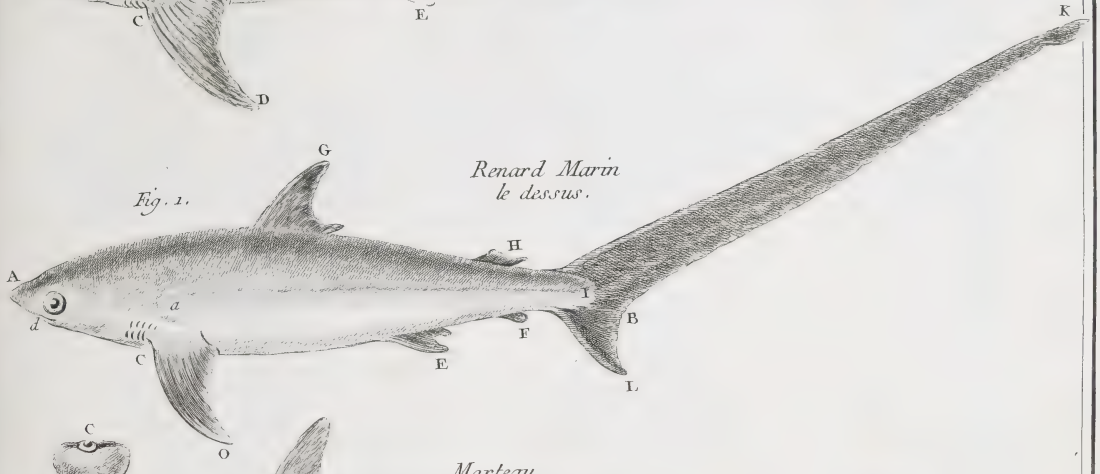
Aiguillat mâle

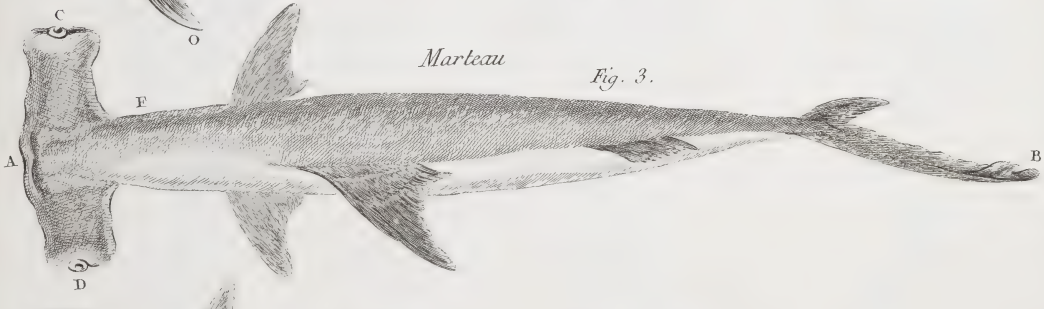
Fig. 6.

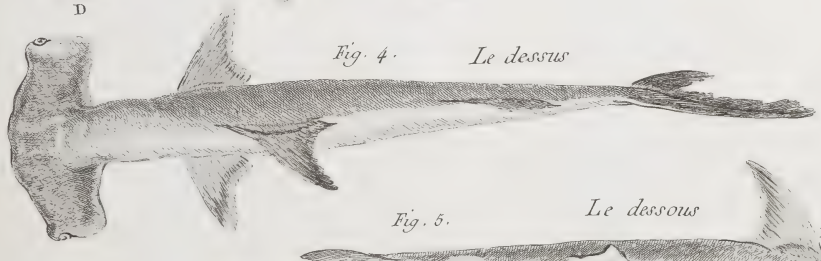


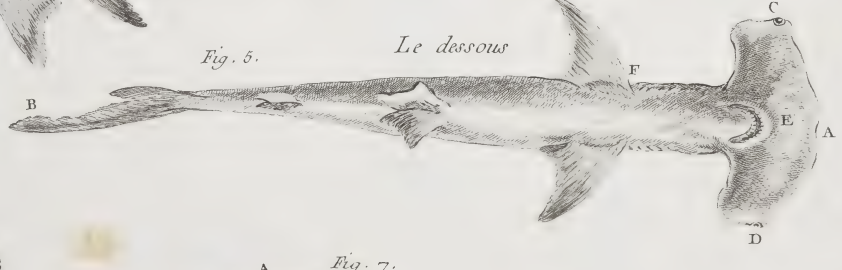
Cne Haussard Sculp.

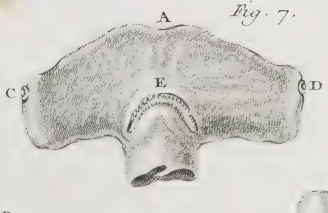


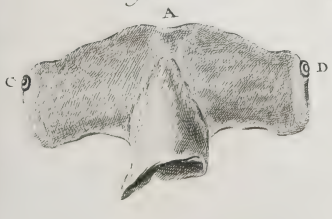


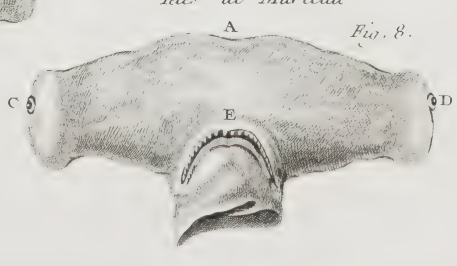










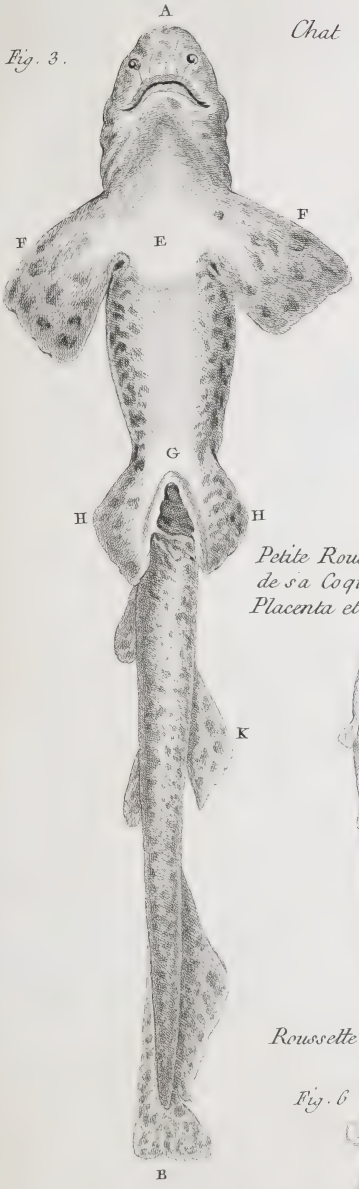


Cte Haussard Sculp.

RPJCB

dessous

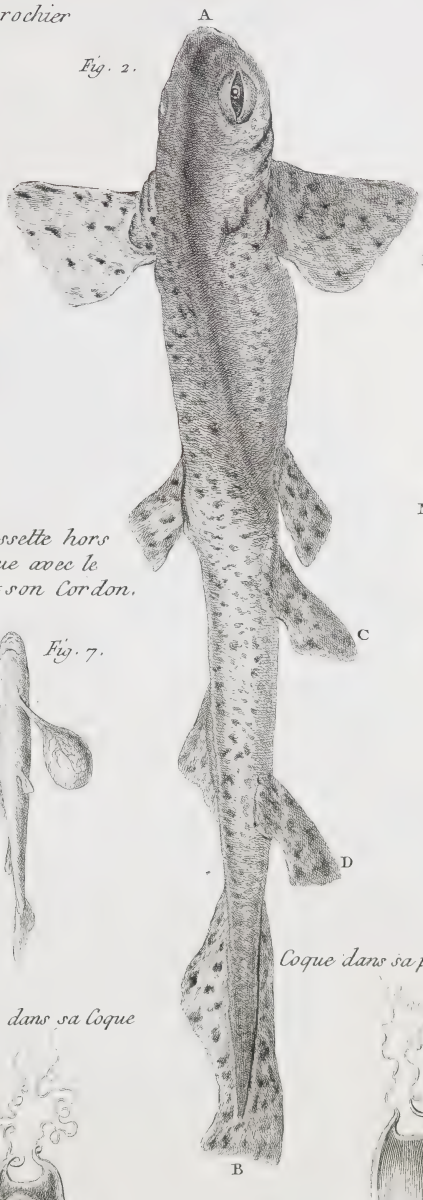
Fig. 3.



Chat rochier

dessus

Fig. 2.



Grande Roussette

Fig. 1.

Petite Roussette hors de sa Coque avec le Placenta et son Cordon.

Fig. 7.

Coque dans sa perfection.

Roussette dans sa Coque

Fig. 6

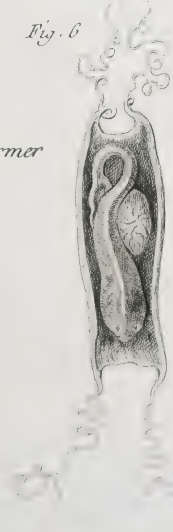


Fig. 5.

Œuf qui commence a se former dans sa Coque.

Fig. 4.

Elth. Haussard Sculp.

RHJCB

Mole ou Lune de Salvien

Fig. 1.

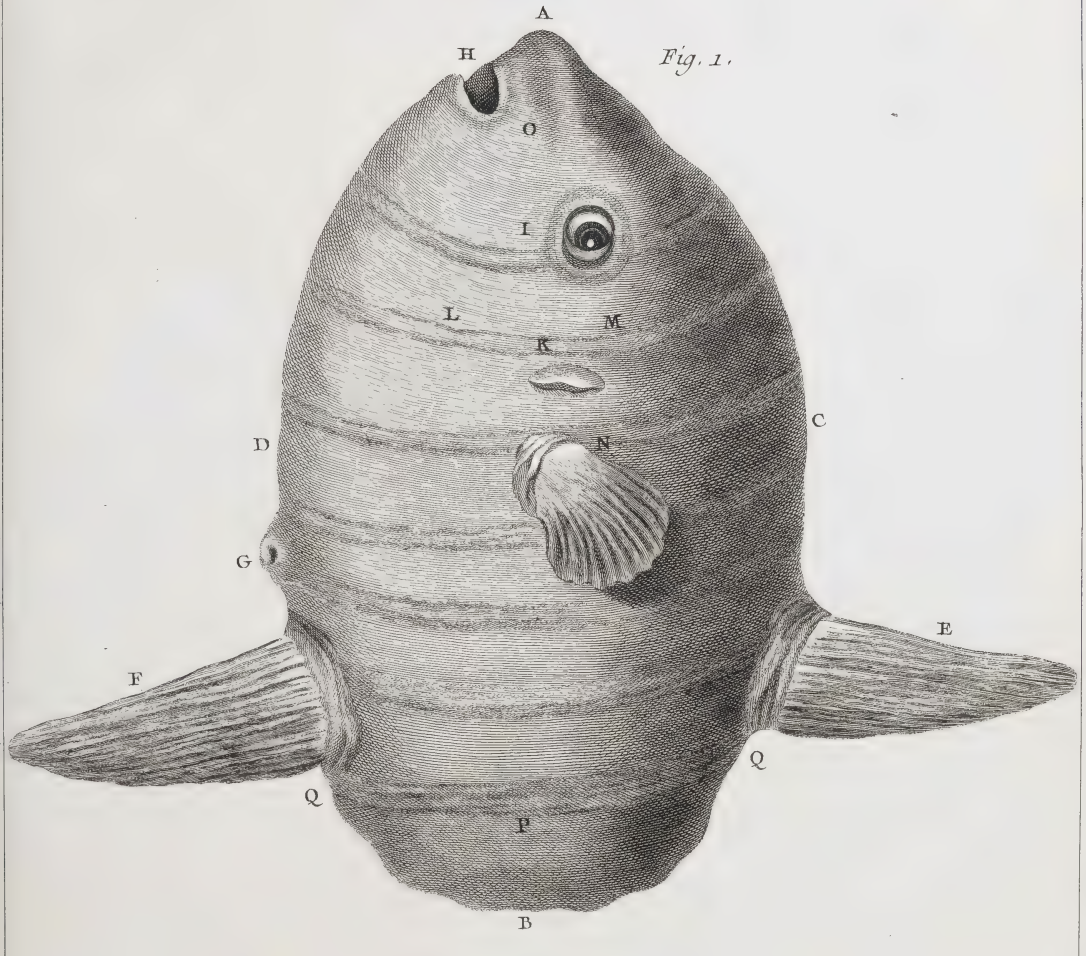
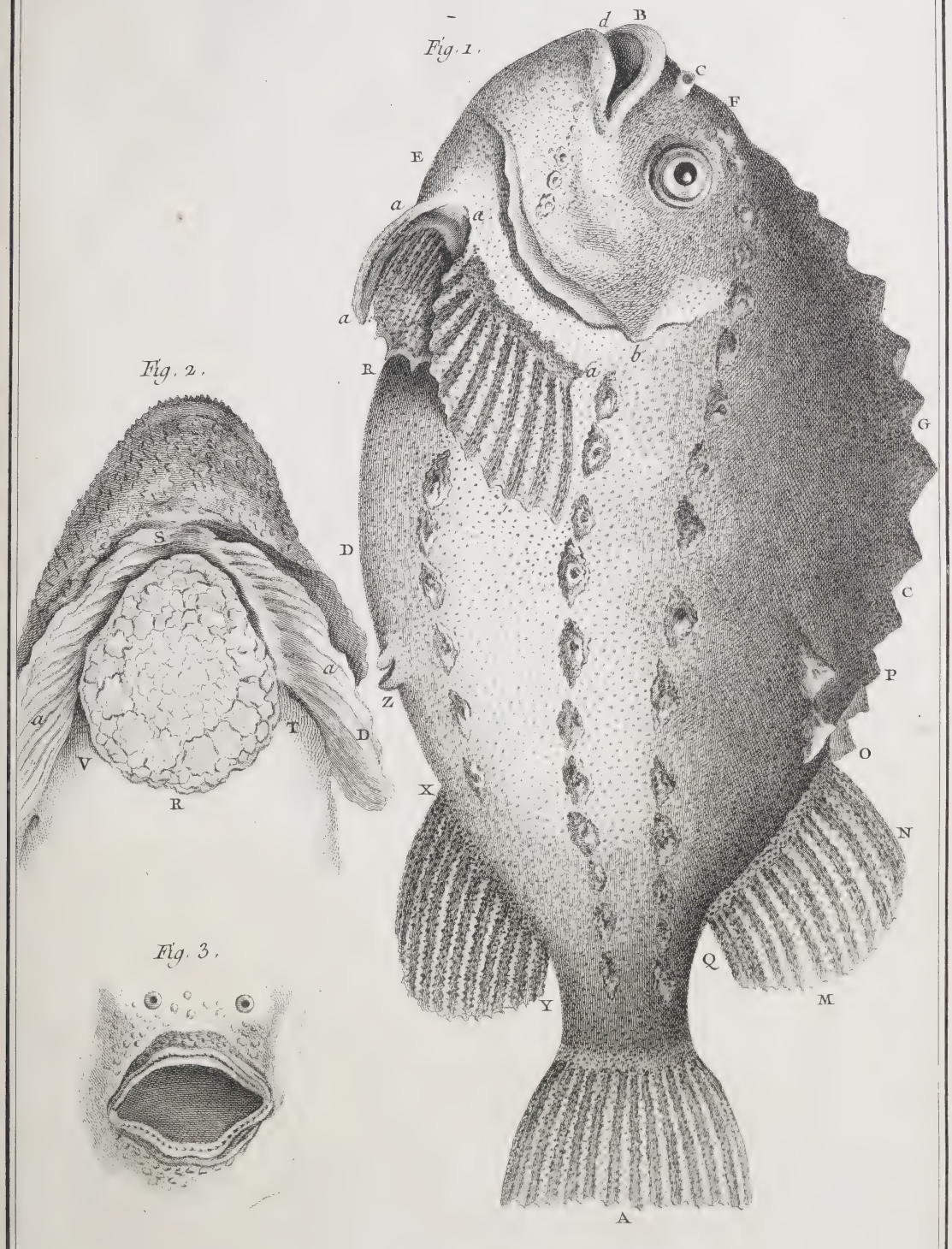


Fig. 2.

Milsan Sculp.

APJCB



Milnan Sculp.

RPSCB

TRAITÉ GÉNÉRAL
DES PÊCHES
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

IIe PARTIE, TOME III.

SUITE DE LA NEUVIEME SECTION.

ADDITION à ce que nous avons dit sur plusieurs poissons dont il a été parlé dans la neuvieme Section.

L'Ange ou Squatina étant un poisson mitoyen entre les Raies & les Chiens-de-mer, il ne faut pas être surpris si parmi ceux qui ont traité de ce poisson les uns l'ont mis à la suite des Raies, & d'autres avec les Chiens. M. le Président de Borda a pris ce dernier parti, avertissant que c'étoit pour se conformer au sentiment le plus généralement adopté. Pour moi voyant que l'Ange avoit plusieurs points de ressemblance avec la Raie, & que souvent ce poisson qui n'est pas fort estimé se vend dans les marchés sous le nom de grosse Raie, j'ai placé le peu que j'en ai dit à la section IX, *page* 291, entre les Raies & les Chiens, ainsi que plusieurs autres poissons qui ont aussi plus ou moins de rapport avec les Raies, immédiatement devant l'article où je traite des Chiens.

M. de Borda m'a écrit que les Pêcheurs de Biarritz donnent à ce poisson le nom de *Bilan*, & qu'à la côte plus septentrionale que celle de Cap-Breton on l'appelle *Martrame*. Ce poisson se rassemble souvent par troupe; & comme il ne s'écarte pas beaucoup de la côte, les Pêcheurs de Biarritz, ainsi que ceux de Cap-Breton, en font l'été & l'automne des pêches abondantes, dont le peuple fait une grande consommation. Pour les prendre, les Pêcheurs de Biarritz & ceux de Cap-Breton tendent des filets à une demi-lieue de la côte; ils se rassemblent ordinairement six chaloupes, dans chacune desquelles il y a huit hommes avec une piece de filet, longue à-

peu-près de cinquante braſſes, & qui a cinq pieds de chute, plus ou moins, ſuivant la profondeur de l'eau, à l'endroit où l'on s'établit en pêche. La ralingue du pied eſt leſtée de pierres, & celle du haut eſt garnie de flottes de liége: on joint toutes ces pieces les unes aux autres; au bout de chaque piece il y a au bas une groſſe pierre ou cabliere, & au haut une bouée qui flotte ſur l'eau. L'établiſſement de ce filet, tendu ſédentaire, eſt bien détaillé dans la premiere partie du Traité général des Pêches, Volume I, Section II. Ils forment ainſi une enceinte, qui a une lieue & demie ou deux lieues de circonférence. La profondeur de l'eau augmente à meſure qu'on s'écarte de la côte; de ſorte qu'à ſix lieues il y a ſouvent cent braſſes d'eau, & quelquefois elle augmente preſque ſubitement de cent braſſes, ce qui forme, diſent les Pêcheurs, une eſpece de précipice.

Les Pêcheurs eſſaient d'établir leurs filets dans un enfoncement à la côte qui forme un canal, dont le fond ſoit de ſable ou de vaſe, & qui ait près d'une demi-lieue de largeur. Comme ces terres confinent à celles d'Eſpagne, ils ont ſoin de s'en éloigner le plus qui leur eſt poſſible pour ne point entamer ſur celles qui ne leur appartiennent pas.

Dans ces parages en approchant du précipice dont nous venons de parler, on trouve beaucoup de différentes eſpeces de Chiens, des Barbues, des Turbots & d'autres poiſſons eſtimés qui s'engagent dans les filets, ſoit qu'ils veuillent s'approcher, ou s'éloigner du rivage; on releve les filets preſque toutes les vingt-quatre heures, ſans quoi on courroit riſque de trouver beaucoup de poiſſons gâtés qui feroient fuir les autres, ſur-tout par leur mauvaiſe odeur. Il y a des endroits bien plus favorables que d'autres pour faire une bonne pêche. Pour les diſtinguer, les Pêcheurs prennent à terre des reconnoiſſements ou des à-mer dont ils tiennent un état ſur lequel ils marquent la profondeur de l'eau & la qualité de la terre qui en eſt couverte, ou qui forme le fond. Au moyen de toutes ces précautions, ils font quelquefois des pêches abondantes; mais il arrive auſſi que de violents coups de vent ou de très-gros poiſſons renverſent les filets dans ce que nous avons nommé le précipice; alors ils font les plus grands efforts pour les retirer avec des grappins; mais quand les filets ſont embarraſſés dans des plantes marines ou des madrepores, tous leurs efforts ſont inutiles. J'ai dit quelque choſe à la page 292 d'un poiſſon qu'on m'a envoyé ſous le nom *d'Ange* à corps allongé: il eſt repréſenté ſur la planche XV. Villughby l'appelle *Rhinobatus* ou *Squatino-raia*.

J'ai été tenté de mettre immédiatement après cet Ange, la Vivelle qui, par la forme de ſon corps, celles des nageoires & des ailerons, ainſi que par la poſition de ſa gueule reſſemble beaucoup au Squatino-raia; mais ſon grand muſeau denté qu'on nomme la *Scie*, offre une ſingularité qui m'a déterminé à raſſembler dans un article particulier un nombre de poiſſons à long muſeau, ayant ſoin d'indiquer à quelle famille il convenoit de les rapporter.

J'ai prévenu à l'endroit de la neuvieme ſection où j'ai parlé des Chiens de mer, qu'il y en avoit un grand nombre d'eſpéces différentes, mais que je me bornerois à citer celles qui pouvoient ſatisfaire la curioſité des Naturaliſtes, ou procurer des avantages aux Pêcheurs: mais un Mémoire intéreſſant que m'a bien voulu envoyer M. de Borda, m'engage à dire pluſieurs choſes ſur les Chiens de mer; non pas tant pour faire connoître des eſpeces dont je n'ai point parlé, au moins ſous les dénominations reçues à Biarritz, car j'ai averti que j'éviterois de m'étendre ſur les noms différents qui ſont en uſage ſur les côtes, ces détails inutiles & ennuyeux ſeroient immenſes; mais principalement pour faire connoître ce que cet éclairé Correſpondant m'a marqué ſur les avantages qu'on peut retirer de ces poiſſons.

Dans la ſection VII où nous traitons des Thons & des Pelamides, nous avons donné, d'après pluſieurs Auteurs, & particuliérement Rondelet, à un Thon le nom de *Liche*. M. de Borda me marque qu'on donne auſſi ce nom à un Chien de mer qu'on appelle encore *Gatte* à Biarritz, terme Gaſcon qui veut dire *Chatte*.

Les femelles qu'on nomme *Doubles* ſont conſidérablement plus groſſes que les mâles. Quand on les ouvre on trouve dans leur corps quatre ou ſix petits vivants, attachés à un vaiſſeau umbilical, qui tient à une poche ſphérique, remplie d'une ſubſtance à-peu-près ſemblable à du beurre fondu, & qui fournit de la nourriture aux jeunes poiſſons juſqu'à ce qu'ils ſoient nés; alors ces magaſins de nourriture ſont preſque vuides.

La peau de ces petits ſert aux Gaîniers à couvrir des ouvrages délicats; celle des grands qui eſt rude, à polir les bois & à couvrir de gros ouvrages de gaînerie; comme le débit de ces peaux eſt conſidérable, elles ſe vendent juſqu'à 4 livres la piece.

Ces poiſſons ont les yeux d'un beau verd, les machoires ſont garnies de ſix rangs de dents minces & tranchantes; comme les Pêcheurs craignent d'en être bleſſés, ils

leur écraſent la tête avec un maillet auſſitôt qu'ils les ont tirés à bord.

M. de Borda dit qu'il y a à Biarritz un autre poiſſon à-peu-près de même genre qu'on nomme la *Quelbe*, dont la peau a le grain plus gros que ceux de la Liche; mais comme elle eſt moins rude, elle ne peut pas ſervir à polir le bois. Les Gaîniers l'emploient utilement pour couvrir leurs ouvrages. On ajoute que ce poiſſon a de forts aiguillons de la nature de la corne; à cet égard il a du rapport avec un Chien dont j'ai parlé à la neuvieme ſection ſous le nom d'*Aiguillat*. On prend à Cap-Breton un Chien de mer appellé *Doucette*, dont la peau finement chagrinée eſt douce au toucher, principalement quand on paſſe la main de la tête vers la queue; ſa gueule, au lieu d'être garnie de dents eſt pavée d'oſſelets.

Comme j'ai aſſez amplement parlé à la neuvieme ſection des grandes & petites Rouſſettes, ainſi que de celle qui eſt très-mouchetée, je me bornerai à dire d'après M. de Borda, qu'on en prend beaucoup à Cap-Breton & à Biarritz avec des haims dans les mois de Septembre & d'Octobre.

M. de Borda dit qu'on prend à Cap-Breton le poiſſon indiqué dans Rondelet & dans Willughby ſous le nom de *Centrina*, & qu'on l'appelle dans ce pays *Moune*, ce qui ſignifie Singe en langue gaſconne.

Il dit encore qu'on prend à cette côte le grand Chien bleu, *Galeus glaucus*, dont j'ai parlé à la page 298.

M. de Borda ajoute que ce poiſſon ſe tenant près de la ſurface de l'eau, ne ſauroit ſe prendre dans les filets de Cap-Breton qui ſont tendus par fond. J'ai dit qu'il étoit extrêmement vorace; en effet, M. de Borda me marque qu'en ayant ouvert on leur a trouvé des Mirques à moitié digérés dans l'eſtomac.

J'ai parlé à la page 299 de la Milandre ou Cagnot de Languedoc. Suivant M. de Borda on prend à Cap-Breton un poiſſon du même genre, qu'il nomme Marrachou, & qui differe un peu de la Milandre. Ce dernier en effet a les yeux couverts d'une peau; on n'en voit point ſur ceux du Marrachou: chez celui-ci les lignes latérales ne ſont point ſenſibles à l'extérieur, elles ſe montrent ſur l'un & l'autre côté de la Milandre; la partie ſupérieure de la queue de la Milandre eſt arquée à l'extérieur, & au bout elle eſt terminée par une ligne droite; dans le Marrachou cette queue eſt terminée en arc ſur le dos & au bout; ce Chien ſe prend aſſez fréquemment dans les filets de Cap-Breton, mais il entre quelquefois dans l'Adour, & M. de Borda en a vu prendre entre la Ville & la Citadelle de Bayonne. Il y a de ces poiſſons qui ont quatre pieds de longueur & deux de contour à l'origine du premier aileron du dos; il y en a même de plus grands.

J'ai encore donné la deſcription d'un chien de mer ſous le nom de *Spinax*, *Aiguillat*, *Broquillon* ou *Chien broquu*. M. de Borda me marque qu'il s'en prend quelquefois à Biarritz & à Cap-Breton d'une grandeur énorme, très-différent du Spinax de Rondelet, & qu'il dit n'avoir vu décrit dans aucun ouvrage d'Ichthyologie; la peau eſt couverte d'oſſelets épineux comme celle des raies bouclées; mais au lieu que les oſſelets des raies ſont d'une matiere preſque ſemblable à celle des yeux d'écreviſſes, & qu'il ne s'éleve qu'une épine ſur chaque oſſelet: au contraire les oſſelets du Broucut de Biarritz ſont plats, minces, de nature vraiment oſſeuſe, & ſouvent ils portent deux épines. Suivant M. de Borda le nom qui a été donné à ce poiſſon dérive des épines de ſa peau. Le mot *broueu* eſt un adjectif tiré du ſubſtantif *broe*, qui en langue gaſconne ſignifie une épine.

Enfin M. de Borda m'indique un autre Chien qu'il dit n'avoir trouvé dans aucun des Auteurs qui ont écrit ſur l'Ichthyologie: on le prend à Cap-Breton & à Biarritz, ſoit dans les filets, ſoit à de forts hameçons qu'on laiſſe tomber juſqu'au fond de la mer: on lui donne le nom d'*Arbano*. Ses dents ont toutes pluſieurs pointes qui s'elevent ſur une même baſe. M. de Borda m'a envoyé une de ces dents collées ſur un morceau de papier; mais j'avoue que je ne connois pas ce Chien.

Le Mémoire de M. le Préſident de Borda m'ayant engagé à ajouter pluſieurs choſes à ce que j'avois dit ſur les Chiens de mer à la neuvieme ſection, je crois devoir rapporter encore pluſieurs remarques qui m'ont été envoyées de différentes provinces.

J'ai dit d'après M. de Borda, que l'eſpece de Chien qu'on nomme en pluſieurs endroits *Liche* ou *Melca*, s'appelle à Biarritz *Gatte*, terme Gaſcon qui ſignifie un *Chat*. A cette occaſion on peut ſe rappeller que j'ai dit à la neuvieme ſection qu'il y a de petites Rouſſettes qu'on nommoit *Chat rochier*, mais j'ai omis de dire qu'Edouard avoit beaucoup étendu la dénomination de *Chatte*, puiſqu'il appelle *grand chat de mer* les gros chiens qu'on prend accidentellement ſur nos côtes.

La comparaiſon qu'Arthur a faite des gros Chiens avec les petites baleines paroît exagerée; néanmoins elle eſt un peu juſtifiée ſi l'on admet ce que dit Merola, ſavoir qu'il y a en Afrique des Chiens qui ont le corps

auſſi gros que celui d'un Bœuf, & qu'un de ces poiſſons fait la charge de deux chevaux. Il eſt certain qu'il y en a de plus de 25 pieds de longueur ſur quatre pieds de largeur.

On ſait qu'en général tous les Chiens de mer ſont voraces; mais Stephens dit que ſous la Ligne il y en a de plus voraces que tous les autres, que les Eſpagnols nomment *Tuberons;* ce qui lui paroît ſingulier, c'eſt que malgré la voracité de ces poiſſons ils ſont toujours entourés de petits, qui ſe nourriſſent de ce que les Tuberons rejettent quand ils mangent de gros poiſſons. J'ai dit la même choſe au ſujet des Pilotes, petits poiſſons qui ont aſſez de vivacité pour n'avoir rien à craindre des gros poiſſons dont les mouvements ſont lents. Néanmoins en ouvrant de gros Requins on trouve aſſez ſouvent de petits poiſſons dans leur eſtomac, entre leſquels on dit qu'il y en a quelques-uns de vivants. D'après cette obſervation qui n'a rien de fort ſingulier, des Auteurs ont imaginé ce qui eſt on ne peut plus ridicule, que les femelles avaloient leurs petits pour les conſerver en vie dans leurs corps juſqu'à ce qu'ils fuſſent aſſez forts pour aller chercher leur nourriture. Carrery regarde comme une opinion plus vraiſemblable, que comme on trouve des œufs dans le corps des gros poiſſons, il y en a qui étant éclos ſortent tout de ſuite du corps de la mere.

Si on conſulte ce que nous avons dit ſur les poiſſons ovipares & vivipares de différentes eſpeces, je crois qu'on y trouvera des obſervations qui jetteront quelques lumieres ſur différents ſentiments que nous venons de rapporter. J'ai parlé à la page 302 de la neuvieme ſection d'une eſpece de Chien de mer qu'on nomme *Renard de mer*, en latin *Vulpecula*; je ſavois bien que Belon parle d'une autre eſpece de poiſſon qu'il nomme *Renard d'eau* & que ſuivant lui les Vénitiens appellent *Porc de mer*, parce qu'il a ſous la peau une grande épaiſſeur de lard. J'avoue que je ne connois ce poiſſon que par ce qu'en dit Belon. M. Vanduffel m'a écrit qu'ayant été à Cap-Breton, il y avoit fait deſſiner deux Lamies de l'eſpece de ceux que Belon appelle *Renard*; mais les deſſins que m'a envoyé M. Vanduffel ne reſſemblent point à ceux qu'on trouve dans Belon: il dit que dans les femelles qui étoient plus groſſes que les mâles on trouvoit, ſuivant Belon, ſept œufs gros comme ceux des oyes, mais ronds & qui n'avoient point de coquilles, étant ſeulement recouverts d'une membrane ſouple. Néanmoins on aſſura à M. Vanduffel que ces poiſſons faiſoient leurs petits en vie, mais dans plus de quarante qu'il fit ouvrir, il ne trouva que des œufs; peut-être que la mere rend ſes petits auſſi-tôt qu'ils ſont ſortis des œufs.

A la figure premiere, Planche XXV, qui repréſente le poiſſon de M. Vanduffel poſé ſur le ventre, on apperçoit les deux ailerons du dos *A B*, & en *C* une des nageoires de deſſous la gorge, en *D* les deux nageoires d'auprès de l'anus; mais comme j'en ai prévenu, les deux deſſins que M Vanduffel a bien voulu m'envoyer différent beaucoup des Renards de Belon: néamoins comme il y a dans cette famille, beaucoup de variétés, & comme ſouvent les figures de Belon ne ſont pas fort exactes, j'ai cru convenable de faire graver le deſſin que j'ai reçu de M. Vanduffel, qui me marque qu'entre ces poiſſons, les uns ont la peau de couleur d'ardoiſe foncée, que d'autres l'ont blanchâtre, qu'ils ont dans la gueule pluſieurs rangées de dents, & que quand le poiſſon eſt couché ſur le dos, comme à la figure 2 on apperçoit des trous en deſſous de l'extrêmité du muſeau, qui eſt un prolongement de la machoire ſupérieure. Je ne finirois pas ſi j'entreprenois de rapporter tout ce qu'on trouve dans les ouvrages des voyageurs & des Ichthyologiſtes. Comme l'empreſſement qu'on a pour le merveilleux les a engagé à rapporter des choſes qui n'ont aucune vraiſemblance, je me ſuis borné à ne dire que ce que j'ai vu ou ce que j'ai appris de mes correſpondants; car j'aime mieux omettre dans mes ouvrages pluſieurs vérités, que d'y inſérer des faits faux, ou même apocryphes.

J'ai parlé à la page 293 de la neuvieme ſection, d'un poiſſon qu'on nomme aux Açores *Raia cornuta*, que les Caraïbes déſignent ſous le nom de *Mobular*, & ailleurs *Ange de mer*. Comme ce poiſſon eſt très-rare dans nos parages, je n'ai rien à ajouter à ce que j'en ai dit à l'endroit cité; mais je me fais un plaiſir d'engager les lecteurs à conſulter ce que M. le Gentil a dit d'un poiſſon que je crois être le Mobular ou Raie cornue dans la relation de ſon voyage dans la mer des Indes premier volume *in*-4°, page 617, où il dit qu'on prend de ces poiſſons ſur les côtes de Pol-Pinang le long de la preſqu'Ile de Malacca. Il ajoute que les Portugais le nomment *Diable de mer*.

M. de Marchais, Intendant de la Marine à Rochefort, qui veut bien s'intéreſſer à la perfection de mon ouvrage ſur les pêches, ayant appris que je m'occupois de ce qui regarde la Torpille, a engagé pluſieurs Officiers de la Marine de ſon Département à lui faire part des obſervations qu'ils avoient faites ſur ce poiſſon; & m'a communiqué les Mémoires qu'il a reçus à ce ſujet.

Malheureuſement

Malheureuſement ils ne me ſont parvenus qu'après l'impreſſion de ce que j'avois fait ſur la Torpille ; c'eſt pourquoi je les mets ici aux additions à la neuvieme ſection.

Ces Mémoires étoient accompagnés de figures proprement deſſinées, repréſentant une Torpille des côtes de Poitou ; elle differe à pluſieurs égards, de celles que j'ai fait graver ſur la planche XIII de la neuvieme ſection ; mais il n'en faut pas être ſurpris, puiſque j'ai dit que j'avois apperçu bien des variétés entre les poiſſons de ce genre que j'avois été à portée d'examiner.

Il eſt dit dans ces Mémoires qu'on avoit remarqué dans le corps de ces animaux des cellules remplies d'eau & d'air auxquelles l'Auteur attribue la ſenſibilité de la Torpille, & la cauſe des ſecouſſes qu'elle procure quand on la touche: ce qui differe peu de ce qu'on trouve dans mon ouvrage où j'ai dit qu'il paroiſſoit que la ſenſibilité de ce poiſſon réſidoit principalement dans deux muſcles blancs compoſés de groſſes fibres remplies d'une ſubſtance muqueuſe ; & cette conformité de ſentiment me fait plaiſir.

L'Auteur dit qu'on trouve dans le corps des Torpilles des poiſſons tels que des Tanches des Mulets, des Prêtras ou Capelans. Cela ne paroîtra pas ſurprenant quand on ſaura que les Torpilles ſont des poiſſons très-voraces. Les différents poiſſons que nous venons de nommer ſe raſſemblent ordinairement entre les rochers & les tas de goêmon pour ſe nourrir d'une quantité de vers & d'inſectes qui s'y trouvent, & par-là ils deviennent la pâture des Torpilles qui les y vont chercher. Comme je n'avois rien dit dans mon ouvrage ſur la nourriture des Torpilles, je me fais un plaiſir d'inſérer ici ce que je trouve ſur cet objet dans les Mémoires que M. de Marchais m'a adreſſés.

Après avoir traité amplement dans le commencement de la ſection neuvieme des poiſſons du genre des Lamies, des Chiens de mer, des Rouſſettes, &c. je commence la ſuite de cette même ſection par des additions ſur les chiens de mer qui ſont le réſultat de mémoires & obſervations que je dois au zele de pluſieurs correſpondants éclairés, entr'autres de M. le Préſident de Borda. Je me ſuis apperçu depuis, qu'il me reſtoit encore à parler de quelques genres de poiſſons, dont les uns ſe rapprochent par certains caracteres des Chiens de mer, pendant que d'autres n'ont aucune reſſemblance avec ce dernier genre. Mais comme tous ont pour ſingularité d'avoir au bout du muſeau un long prolongement, ou oſſeux, ou épineux, figuré en ſcie comme la Vivelle, ou en eſpece de trompe oſſeuſe comme le Narhwal, ou en pointe perçante comme l'Empereur, ou en bec d'oiſeau aquatique comme la Trompette de mer ; comme d'ailleurs je puis avouer que je ne ſais pas trop bien à quelle famille de poiſſons il convient les rapporter, j'ai jugé à propos de les raſſembler dans une eſpece de ſection ſéparée, qui feroit la ſuite de la neuvieme ſection, & qui termineroit le tome troiſieme de la ſeconde partie du Traité général des Pêches. Je commence par la Vivelle ou Scie qui, comme on s'en convaincra aiſément par la ſeule inſpection de la figure, & par la courte deſcription que j'en donne, a un rapport immédiat avec les Chiens de mer.

ARTICLE PREMIER.

De la Vivelle ou Scie, Serra, *Priſtes de Rondelet.*

La Vivelle, *fig.* 3, *pl. XXV*, eſt un gros poiſſon rond & long, qui a à l'extrêmité de ſon muſeau *A* un prolongement long dans les gros, de 5 à 6 pieds. Celui dont nous nous occupons, qui étoit de ceux qu'on appelle *Dentés*, avoit la trompe garnie aux deux bords de fortes dents, ou plutôt chevilles d'ivoire au nombre de vingt-quatre ou vingt-cinq reçues dans des alveoles, & un peu inclinées vers la tête. Quand ces animaux ſont fort jeunes, les Chevilles dont nous venons de parler, reſſemblent un peu à de la corne.

On prend de ces poiſſons fort petits ; j'en ai un dans mon Cabinet que j'ai apporté de Provence, dont le corps n'a que deux pieds de longueur ; & ſon eſpadon ou ſa ſcie ſept pouces & demi ; elle a vingt-cinq dents ou crochets ; ces poiſſons en vieilliſſant, deviennent fort gros ; car j'ai une Scie *fig.* 5 de cette eſpece de poiſſon qui a près de cinq pieds de longueur ſur neuf pouces de largeur, non compris les dents ou chevilles, qui ont la plupart quatre pouces & demi de longueur, & ſont au nombre de dix-huit. La Scie eſt à-peu-près le tiers de la longueur totale du poiſſon. Ce poiſſon eſt cartilagineux, & par la forme de ſon corps & de ſes ouïes *D* qui ſont au nombre de cinq, & de ſes nageoires *E F*, il reſſemble aſſez à l'eſpece d'Ange que nous avons décrit

ſous le nom de *Rhinobatus* ou *Squatinoraia*. La Scie eſt un prolongement de la machoire ſupérieure *A*; elle eſt couverte d'une peau très-dure; la peau qui recouvre le corps du poiſſon eſt ſemblable à celle des Chiens de mer, aſſez douce quand on paſſe le doigt de la tête *A* à la queue *B*, & fort rude quand on le paſſe en ſens contraire; elle eſt de couleur cendrée ſur le dos; elle s'éclaircit ſur les côtés, & eſt preſque blanche ſous le ventre.

Sa tête eſt groſſe & large; les yeux ſont ovales; il n'a point de dents dans la gueule *G* qui reſſemble par ſa forme & ſa poſition à celle des Raies, mais ſes machoires ſont rudes comme une lime. On apperçoit au-deſſous de la ſcie près de ſon origine & au-deſſus de la gueule, deux trous *H* qui paroiſſent être les narines.

Il a immédiatement derriere la tête deux nageoires aſſez grandes *E*, *fig.* 3 & 4, arrondies, deux plus petites *F* auprès de l'anus *I*; un aileron *K* aſſez large ſur le dos, *fig.* 3, vers le milieu de la longueur du corps, & un plus petit *L* entre cet aileron & l'articulation de l'aileron de la queue *M*, qui eſt aſſez ſemblable au même aileron des Requins; il eſt placé ſur un des côtés de l'extrêmité du corps, & pour cette raiſon il paroît n'être que la moitié d'un aileron.

On compare la chair de la Scie à celle des Marſouins; elle eſt ſeulement un peu plus délicate. On en prend d'une grandeur prodigieuſe dans les mers des Indes.

On en pêche à Madagaſcar & à l'Ile de Bourbon avec de fortes Madragues, & avec des filets ſemblables aux folles, qu'on tend près les côtes & qu'on releve à la baſſe-mer.

Les Pêcheurs Arabes de la côte de Mozambique prennent ces poiſſons avec la varre, pêche très-connue en Afrique & en Amérique, & dont nous traiterons en détail à l'occaſion de la pêche du Loup ou Veau marin. Quelques Navigateurs diſent qu'on en prend d'une eſpece différente dans les Indes Occidentales, que les dents de la Scie ſont recouvertes par la peau, & qu'on ne les apperçoit ſenſiblement que quand les poiſſons commencent à ſe deſſécher.

Les Maures de la côte d'Afrique qui prennent ſouvent de ces poiſſons, aſſurent qu'ils trouvent dans leur tête une eſpece de pierre blanche à laquelle ils attribuent pluſieurs propriétés médicinales, & qu'ils pendent pour cette raiſon à leur cou.

Article II.

Du Narhwal, ou de la Licorne de mer, Unicornis, Piſcis monoceros.

Le prolongement que ce poiſſon a au bout du muſeau n'eſt point, comme à pluſieurs poiſſons, une partie de la machoire ſupérieure; cette production n'eſt point de la nature des cornes, mais une ſubſtance blanche plus dure, & d'un tiſſu plus ſerré que l'ivoire. Pluſieurs Auteurs ayant égard à ſa contexture, ont cru qu'il ne convenoit pas de l'appeller une corne, mais plutôt une dent; mais attendu qu'elle ne prend point ſon origine de l'intérieur de la gueule, & qu'elle n'a aucune des fonctions propres aux dents, on ne peut pas lui attribuer ce nom. Les Iſlandois ont donné à ce poiſſon le nom de *Narhwal*, qui a été aſſez généralement adopté par les Naturaliſtes, probablement parce que ce poiſſon dont les anciens Ichthiologiſtes ne parlent point, & qu'on ne trouve point dans nos mers, étant très-commun dans les mers d'Iſlande, ſur-tout à l'Oueſt, on a adopté le nom du pays qu'on regarde comme leur patrie. Le Narhwal, *Planche XXVI, fig. I*, ainſi que la Baleine, n'a pas d'ailerons ſur le dos, mais ſeulement deux grandes nageoires *D* derriere la tête. L'aileron *C* de la queue eſt contourné comme celui des Marſouins; il nage avec une très-grande rapidité; la longueur du la corne *AB* eſt plus que la moitié du corps *B C*. Si la longueur du corps *B C* eſt de neuf pieds, la corne a ordinairement près de 6 pieds; car comme il y a de ces poiſſons de bien des groſſeurs différentes, il y a auſſi de ces cornes de différentes grandeurs. J'en ai deux dans mon Cabinet, une qui a cinq pieds & l'autre neuf; la corne répond en *B* à l'os du crane, quelquefois quand ils nagent il élevent cette corne au-deſſus de l'eau. Ce poiſſon a pour la forme de ſon corps les nageoires & l'aileron de la queue quelques rapports avec les Marſouins: la corne, comme je l'ai dit, eſt blanche, plus dure que l'ivoire; la partie la plus groſſe eſt celle qui aboutit à la tête où elle eſt creuſe en dedans comme les dents des Eléphants; elles ſont rondes, ſtriées en hélice dans toute leur longueur, allant toujours en diminuant de groſſeur. Ainſi l'extrêmité eſt la partie la plus menue; quelquefois les Sauvages y ménagent une pointe en les aiguiſant ſur une pierre, & en forment un arme, qui leur ſert pour la chaſſe & pour la guerre.

Les uns ont la peau noire, d'autres d'un gris moucheté. Ces couleurs s'éclairciſſent

ſur les côtés ; le deſſous du ventre eſt blanc.

Ceux qui ont été en Groenland ont rapporté de ces cornes que les Sauvages avoient échangées avec eux pour des marchandiſes qui leur convenoient. Pour cette raiſon elles ſont devenues moins rares qu'elles n'étoient, & elles ont beaucoup diminué de prix.

Il y en a qui regardent le Narhwal comme une petite Baleine ou un Cachalot, parce qu'ils trouvent de la reſſemblance entre le crâne de ces poiſſons & celui du Narhwal ; mais la Baleine ni le Cachalot n'ont point la corne qui caractériſe le Narhwal, ce dernier a ſur la tête des évents comme le Cachalot par leſquels il rejette l'eau.

On dit que les Baleines ne ſe nourriſſent que de petits poiſſons frais, au lieu qu'on prétend que le Narhwal préfere les gros *poiſſons* morts ou les charognes.

Anderſon, dans ſon Hiſtoire naturelle d'Iſlande & de Groenland, dit que quelques Naturaliſtes ont prétendu que le Narhwal a naturellement deux dents ou cornes, & que ceux qu'on trouve n'en avoir qu'une doivent avoir perdu l'autre par quelque accident. Mais loin d'adopter cette opinion, cet Auteur cite une Licorne amenée à Hambourg en 1736, qui avoit dix pieds & demi de longueur, & la corne cinq pieds quatre pouces ; cette corne ſortoit à gauche de la machoire d'en-haut, au-deſſus de la levre. Le côté droit du muſeau, dit-il, étoit fermé & tout-à-fait couvert de la peau qui y étoit entiere, & ſous laquelle on ne ſentoit pas la moindre cavité dans l'os de la tête. Cette idée d'Anderſon eſt aſſez confirmée par les noms de *Piſcis monoceros* & d'*Unicornis*, que les anciens Auteurs ont toujours donné à l'animal que nous nommons *Licorne* ou *Narhwal*.

ARTICLE III.

De l'Empereur ou Poiſſon à Epée ; Gladius, *en Languedoc & à Marſeille* Imperador, *en Italie*, Peſce Spada.

Ce poiſſon eſt cétacée, car on en prend quelquefois de très-grands dans la Méditerranée, quelques-uns ayant plus de dix-huit pieds de longueur ; la partie ſupérieure de la gueule *A*, *b*, eſt très-longue & menue, mais très-forte ; ce qui la fait comparer à une épée, & donner au poiſſon le nom de *Gladius*.

Comme les anciens étoient dans l'uſage de repréſenter les Empereurs Romains avec une épée, on a donné à ce poiſſon le nom d'*Empereur*. Cette partie de ſon muſeau étant un prolongement du crâne eſt très-ferme, & leur ſert à percer des poiſſons quelquefois fort gros. La machoire d'en-bas eſt fort courte, puiſque ſa longueur *c b* eſt à celle de la ſupérieure comme deux eſt à cinq ; ces machoires ne ſont point garnies de dents, mais ces poiſſons ont dans la gueule, & ſur-tout au palais, quatre os longs, chargés d'aſpérités, les yeux *d* ſont grands, ronds & ſaillants ; auprès & audevant de chaque œil il y a un trou, & derriere les ouïes, preſque ſous la gorge, de chaque côté une nageoire *f* aſſez grande ; & un peu plus vers l'arriere, preſque ſous le ventre deux autres nageoires beaucoup plus petites : un aileron aſſez grand *h* ſur le dos placé à-peu-près à l'aplomb de l'articulation des nageoires *f* de derriere les ouïes. Entre cet aileron & celui de la queue *K* toujours ſur le dos, eſt un autre aileron *i* moins grand que le premier *h*. A l'extrémité du poiſſon, en approchant de l'articulation de l'aileron de la queue *K*, le corps eſt applati, enſuite commence l'aileron de la queue *K*, qui a à-peu-près la forme d'un croiſſant ſurbaiſſé ; le reſte du corps, depuis *I* juſqu'à *K*, a aſſez la forme des poiſſons ronds ; ſa peau n'eſt point chargée d'écailles ; le dos eſt noir, luiſant comme du ſatin, doux ſi on paſſe le doigt de la tête vers la queue, & fort rude ſi on le paſſe en ſens contraire ; le ventre eſt blanc luiſant, & paroît comme argenté, principalement quand le poiſſon eſt dans l'eau, ſa peau eſt aſſez tendre ; ſa chair eſt très-blanche, d'aſſez bon goût, très-nourriſſante ; on la préfere à celle des Thons, ſur-tout celle de ceux qu'on prend dans le mois de Mai ; mais elle ſe corrompt promptement, ainſi il la faut conſommer preſque auſſi-tôt qu'on la tire de l'eau. Ceux qu'on prend dans les mois de Juillet & d'Août ont la chair coriace & difficile à digerer. L'été, quand le temps eſt diſpoſé à l'orage, ils entrent dans de telles agitations, qu'ils s'élancent à terre, même quelquefois juſque dans les petits bâtiments ; ce qu'on attribue à un inſecte qui s'attache, ſous les ailerons où la chair eſt plus tendre qu'ailleurs ; leur muſeau *A* qui eſt très-fort, leur ſert à percer les poiſſons dont ils ſe nourriſſent. Les Pêcheurs redoutent beaucoup ces poiſſons, qui leur font communément plus de dom-

mage qu'ils n'ont de profit à en eſpérer.

On m'a aſſuré qu'on en fait des pêches expreſſes ſur les côtes de Sicile & à l'embouchure du Boſphore, où il y a des Pêcheries établies pour prendre des Empereurs & des Thons qui vont ſe rendre dans la Mer Noire & au fond des Palus Méotides.

Le deſſin, *fig.* 2, dont je viens de donner la deſcription, a été fait ſur un poiſſon ſec que j'ai rapporté de Provence, & que je conſerve dans mon Cabinet; mais depuis, M. Bonamy de Nantes m'a envoyé le deſſin, *fig.* 3, d'un autre Empereur dont je n'avois aucune idée. Il m'a écrit qu'en 1777 le jour de la Fête-Dieu, on pêcha à la ligne un poiſſon extraordinaire à l'embouchure de la Loire, vers Saint-Nazaire, à 12 lieues au-deſſous de Nantes; comme perſonne ne ſe rappelloit d'en avoir vu pêcher de pareils dans ces parages, le Pêcheur qui le prit le tranſporta à Nantes, où il le faiſoit voir pour de l'argent: n'ayant pu me procurer rien de plus ſur ce poiſſon, je me ſuis borné à faire graver le deſſin que m'avoit envoyé M. Bonamy.

Il y a pluſieurs poiſſons qu'on nomme à Epée à cauſe d'un fort aiguillon que n'ont pas les autres. Entr'autres on en peut citer deux du genre des Raies, qu'on appelle *Ratepenade* & *Paſtenade*: nous les avons repréſentés, *Planche IX*, *fig.* 8, & *Planche X*, *ſect. IX*, avec cet aiguillon à la queue; mais au moyen de la deſcription que je viens de donner de l'Empereur, on le diſtinguera aiſément de tous les autres.

Suivant ce que nous venons de dire, c'eſt un grand hazard quand on prend l'Empereur, dont nous venons de parler, ſur les côtes de l'Océan. On le trouve dans les mers glaciales au-delà des Orcades dans le Spitzberg. Quand un vaiſſeau en apperçoit un, il met la chaloupe à la mer armée de quatre hommes, dont deux nagent très-doucement, un gouverne & un qui eſt à l'avant eſſaie de le percer avec le harpon ou avec la varre, & quand il eſt affoibli par la perte de ſon ſang, on le hâle à bord de la chaloupe ou ſur le pont du vaiſſeau.

Article IV.

De la Trompette de mer, Acus maxima, ſquamoſa. *Willughby.*

On trouve ſous ce nom, dans Willughby, un poiſſon long, rond, écailleux, qui a un long muſeau aſſez mince. Comme j'en ai un bien conſervé dans mon Cabinet, je vais en donner la deſcription. Le corps, à commencer depuis l'extrêmité du muſeau *A*, juſqu'à l'articulation *B* de l'aileron de la queue, a trois pieds trois pouces de longueur: à l'endroit le plus gros, qui eſt vers l'anus, il a treize pouces de circonférence; depuis la réunion des deux machoires *C*, juſqu'à l'extrêmité du muſeau ſept pouces; vers le milieu de la longueur de la partie ſupérieure du muſeau, ſa largeur eſt de huit lignes; cette partie de la mâchoire eſt un peu plus longue que l'inférieure, & elle ſe termine par un arrondiſſement qui augmente un peu la largeur de ce muſeau. Ces deux mâchoires, tant la ſupérieure que l'inférieure, ſont garnies de dents menues, pointues, entre leſquelles les unes ſont plus longues que les autres; auprès & un peu au-deſſus de la réunion des machoires, il y a de chaque côté un enfoncement oblong, qu'on croit être l'ouverture des narines. Les yeux *D* ſont grands, ronds & placés à un pouce & demi de la réunion des deux mâchoires. La mâchoire ſupérieure eſt bordée de côté & d'autre par un ſillon qui forme vis-à-vis les yeux un arrondiſſement conſidérable. Le bord *E* de l'opercule des ouïes, qui eſt plus ſenſible ſur les côtés eſt à un pied de l'extrêmité *A* du muſeau. Toute cette partie qui forme le muſeau eſt couverte d'une peau ferme, chagrinée, mais qui n'eſt point du tout piquante. En regardant avec attention, on apperçoit ſur les opercules des ouïes, & ſur le ſommet de la tête de légers ſillons qui forment des ramifications aſſez agréables. Sous la gorge, immédiatement derriere l'opercule des ouïes, on voit de chaque côté une nageoire *F* de près de trois pouces de longueur, terminée par un arrondiſſement; aux deux côtés de l'anus, qui eſt aſſez exactement au milieu de la longueur du corps du poiſſon, il y a deux grandes nageoires *G* de trois pouces de longueur, & formées de rayons aſſez forts; à dix pouces plus vers la queue il y a ſous le ventre un aileron *H* de deux pouces de largeur à ſon attache au corps, dont les plus longs rayons ont trois pouces & demi de longueur, & qui ſont très-forts. Sur la partie ſupérieure, preſque à l'aplomb de celui dont nous venons de parler, s'en éleve un autre *I* qui lui eſt aſſez ſemblable: l'aileron de la queue eſt terminé par un arrondiſſement. Les plus longs rayons ont environ trois pouces & demi, la largeur eſt de trois pouces.

Tout le corps de ce poiſſon eſt couvert d'écailles

d'écaille assez fermes, de six lignes de longueur sur cinq de largeur; elles sont brunes dans toute leur étendue, marquées d'une tache blanche au milieu qui a à-peu-près la même forme que la totalité de l'écaille, & qui donne à ce poisson un éclat fort agréable; sur le milieu du dos regne une file d'écailles un peu plus grandes que les autres, & qui s'étend en ligne droite dans toute la longueur du poisson. C'est de chacune de ces écailles que partent les écailles latérales qui vont en ligne circulaire très-réguliere, se réunir sous le ventre du poisson où elles prennent une couleur plus blanchâtre que sur le dos.

Comme nous ne connoissons point du tout l'histoire de ce poisson, nous ne pouvons rien dire sur les Mers où il se trouve, sur la maniere de le prendre & sur les aliments dont il se nourrit; mais la forme de son museau, & les dents dont il est garni, me font soupçonner qu'il se nourrit de poissons.

EXPLICATION DES FIGURES

Qui ont rapport à la ſuite de la neuvieme Section.

PLANCHE XXV.

FIGURE PREMIERE, Lamie, qui m'a été envoyée par M. Vanduffel, vue par le côté.
Fig. 2, le même poiſſon, vu par le ventre.
Fig. 3, Vivelle, ou poiſſon à Scie, vu par le dos.
Fig. 4, la Vivelle, vue par le ventre.
Fig. 5, la Scie d'une grande Vivelle.

PLANCHE XXVI.

Le Narhwal, nageant & vu par le côté.
Fig. 2, l'Empereur ; *Emperador*, vu par le côté.
Fig. 3, deſſin d'un autre Empereur qu'on a pêché à Nantes, & que m'a envoyé M. de Bonami.

PLANCHE XXVII.

Fig. 1, Trompette de mer, *Acus maxima, ſquamoſa*, Willughby, vu par le côté.
Fig. 2, le même poiſſon vu par le dos.
Fig. 3, Tête de Poiſſon qui differe à quelques égards de celui dont nous venons de parler, & qui a le muſeau en Palette.

TABLE DES ARTICLES

contenus dans la ſuite de la neuvieme ſection du Traité général des Pêches.

Addition à ce qui a été dit ſur pluſieurs Poiſſons dont il a été parlé dans la neuvieme Section.

ARTICLE PREMIER.

De la Vivelle, ou Scie, Serra, *Priſtes de Rondelet.* pag. 331
ART. II. *Du Narhwal ou de la Licorne de mer*, Unicornis, Piſcis monoceros. 332
ART. III. *De l'Empereur ou Poiſſon à Epée*, Gladius ; *en Languedoc & à Marſeille* Emperador ; *en Italie* Peſce-Spada.
ART. IV. *De la Trompette de mer*, Acus maxima, ſquamoſa, Willugh.

Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la ſuite de la neuvieme ſection de la Seconde partie du Traité général des Pêches. 335

EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

MESSIEURS ADANSON & de JUSSIEU, Commiſſaires nommés par l'Académie, pour examiner la ſuite de la neuviéme ſection du *Traité des Pêches* de M. DUHAMEL, en ayant rendu compte ; l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impreſſion : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris ce 25 Mars 1781.

Signé LE MARQUIS DE CONDORCET, *Secrétaire perpétuel.*

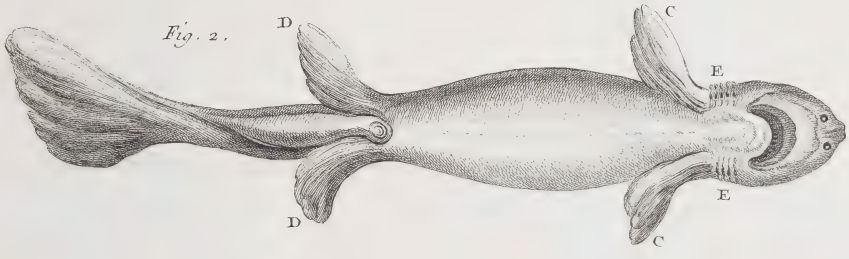
FIN DU TROISIEME VOLUME.

Lamie de M. Vanduffel vue par le dos

Fig. 1.

Lamie vu par le Ventre

Fig. 2.



Vivelle ou Poisson a Scie
vu par le Dos.

Fig. 3.

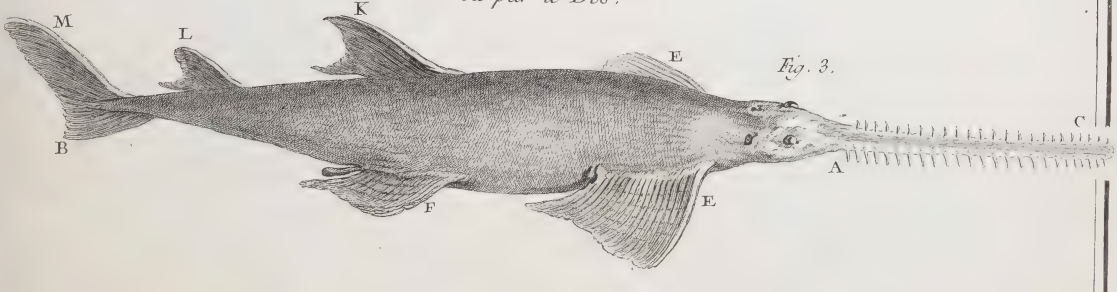
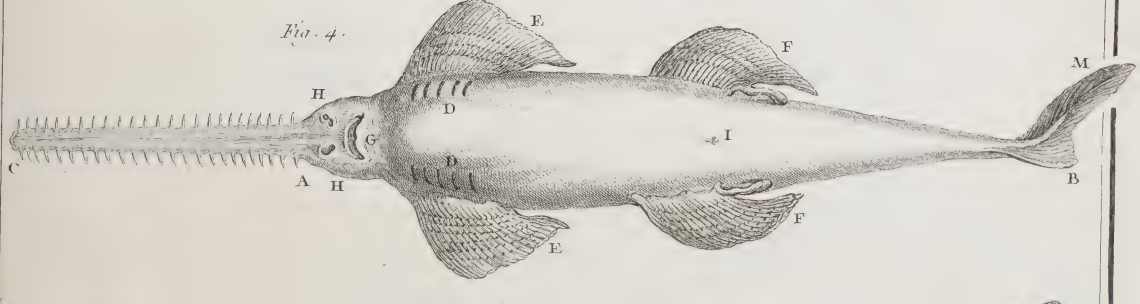
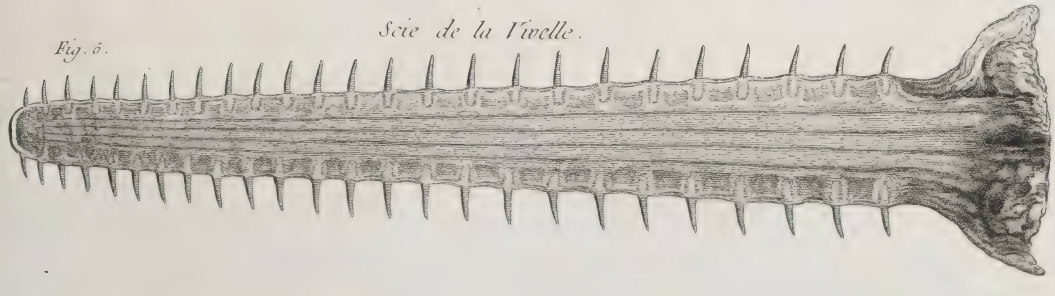


Fig. 4.



Scie de la Vivelle.

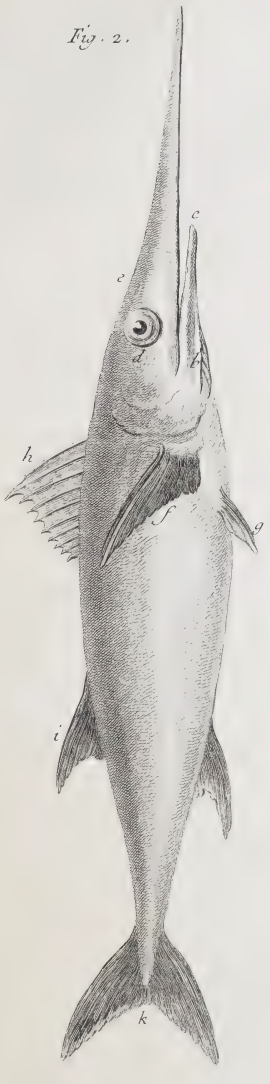
Fig. 5.



HPJCB

Empereur

Fig. 2.



Empereur

Fig. 3.

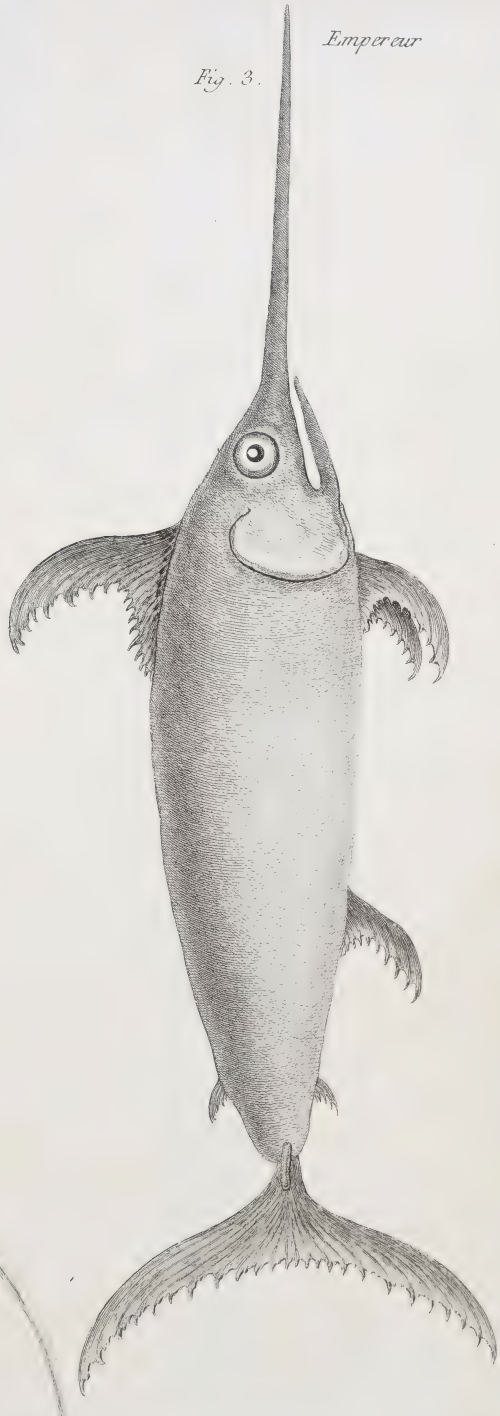
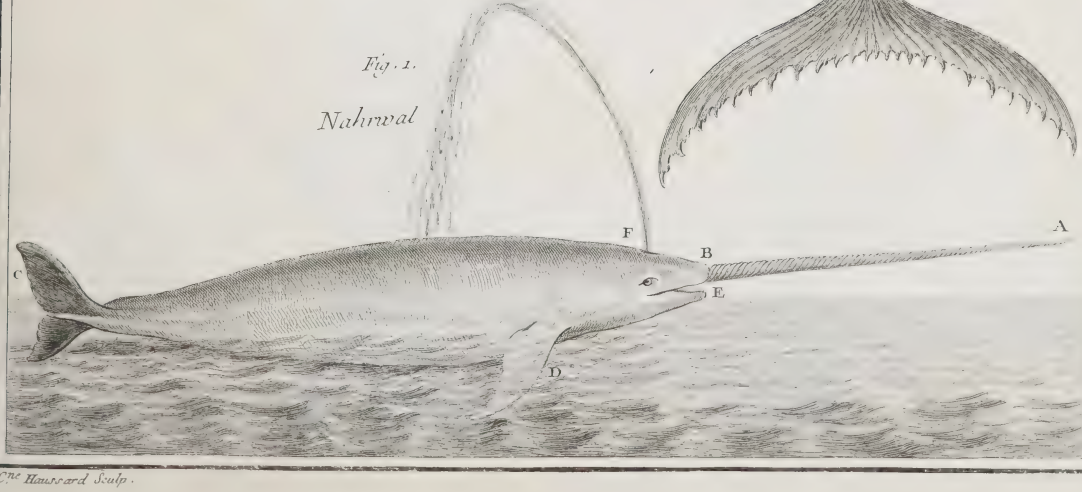


Fig. 1.

Narwal

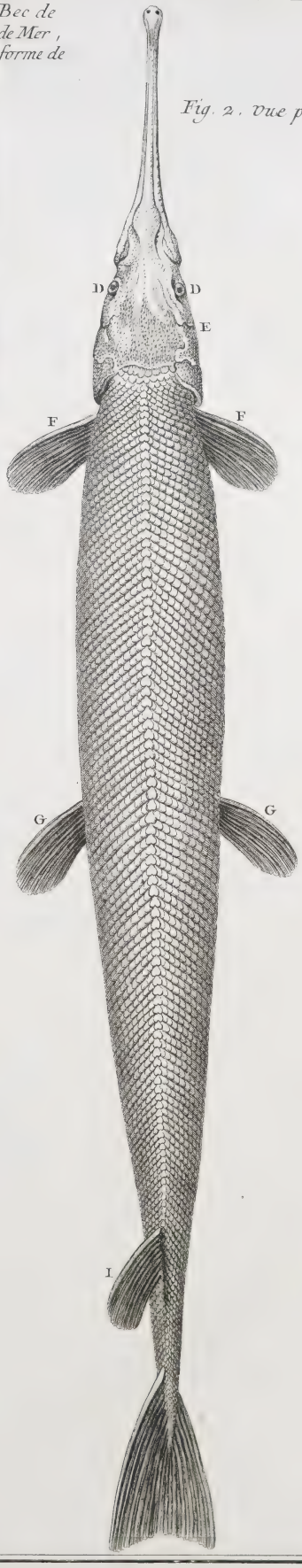


Cte Haussard Sculp.

Fig. 1. Trompette de Mer vue par le côté.

Fig. 3. Bec de Trompette figuré en forme de Palette.

Fig. 2. vue par le Dos.



Fossier del.

Milsan Sculp.

JCB

TRAITÉ GÉNÉRAL DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS

QU'ELLES FOURNISSENT,

TANT POUR LA SUBSISTANCE DES HOMMES,

QUE POUR PLUSIEURS AUTRES USAGES

QUI ONT RAPPORT AUX ARTS ET AU COMMERCE.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences ; de la Société Royale de Londres ; des Académies de Pétersbourg, de Palerme, & de l'Inſtitut de Bologne ; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine ; Aſſocié à pluſieurs Sociétés d'Agriculture ; Inſpecteur général de la Marine.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME QUATRIEME.

A PARIS,

Chez Veuve DESAINT, Libraire, rue du Foin Saint-Jacques.

M. DCC. LXXXII.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILÉGE DU ROI.

RPIOB

TRAITÉ GÉNÉRAL *DES PÊCHES*

ET

HISTOIRE DES POISSONS,

OU

DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SUITE DE LA SECONDE PARTIE.

TOME IV.

DIXIEME SECTION.

Des Poiſſons Cetacées, & des Amphibies.

INTRODUCTION.

ON donne le nom de *Cetacées* à de grands Poiſſons, qui, à pluſieurs égards, reſſemblent à la Baleine, qu'on nomme en Latin *Cete;* à l'égard du terme *Amphibies,* on le donne aux poiſſons qui ont quelques points de reſſemblance avec les animaux qui vivent à terre, & à beaucoup d'autres de ceux qui vivent dans l'eau. Les Baleines ont un beſoin abſolu d'aſpirer l'air, comme les animaux terreſtres. Comme eux, il y en a de mâles & de femelles; les organes qui diſtinguent les ſexes ont beaucoup de reſſemblance avec ceux des Quadrupedes; elles s'accouplent pour multiplier leur eſpéce; elles ſont vivipares, & allaitent leurs petits au moyen de leurs mamelles. Voilà bien des points de reſſemblance avec les animaux terreſtres, mais elles en ont encore beaucoup plus avec les poiſſons. Les Baleines participent donc de la nature des poiſſons & de celle des animaux

terreſtres ; ce qui a engagé quelques Naturaliſtes à les mettre au nombre des Amphibies. Mais il y a d'autres poiſſons qui paroiſſent mériter cette dénomination à plus juſte titre que les Baleines, qui ne vivent point à terre, au lieu que les autres animaux, vrais amphibies, y viennent de temps en temps, ſoit pour y paître l'herbe ou pour y faire leurs petits ; & dans ce cas ils y reſtent long-temps ſans retourner à l'eau. Aſſurément, ceux-là ont plus le caractere des Amphibies que les Baleines. Ces réflexions m'ont engagé à réſerver le nom de *Cetacées* pour les poiſſons qui ont du rapport avec les Baleines, & celui d'Amphibies pour ceux qui ont plus de reſſemblance avec les animaux terreſtres que n'en ont les Baleines. Pour cette raiſon, je me propoſe de traiter des Cétacées & des Amphibies dans des Chapitres différents ; & je commence par les Cétacées.

CHAPITRE PREMIER.

De la Baleine, & des Poiſſons qui y ont rapport.

LA Baleine eſt ſans contredit un des plus gros poiſſons qn'on prenne à la mer ; je dis à la mer, parce que c'eſt dans les mers, & particuliérement dans celles du Nord, qu'on en trouve le plus abondamment ; néanmoins on verra dans la ſuite qu'on en a pris quelquefois, & accidentellement dans de grandes Rivieres.

Il y a dans le genre des Baleines des individus d'une grandeur énorme, puiſqu'on dit qu'on en prend dans la Mer des Indes & de la Chine, qui ont 150, même 200 pieds, & beaucoup plus de longueur, & qui ſont groſſes à proportion. Peut-être y a-t-il en cela de l'exagération ; mais ces pays ſont trop éloignés de ceux que nous habitons, pour que nous puiſſions, par nos propres obſervations, conſtater l'exactitude de ces allégations. En faiſant attention à l'énorme grandeur de quelques côtes de Baleine que l'on conſerve par curioſité, on ne peut diſconvenir que la Baleine eſt un très-gros poiſſon ; néanmoins, comme je me ſuis fait une loi de ne m'écarter que le moins qu'il me ſeroit poſſible de la vérité, je me bornerai à parler en détail des Baleines qu'on prend dans l'Amérique Septentrionale, & préférablement de celles qu'on trouve à peu de diſtance de notre Continent, ou des Etats qui appartiennent aux Puiſſances voiſines ; & comme les Baleines ſont plus groſſes & plus abondantes vers le Nord que dans les pays plus tempérés, les Pêcheurs Baſques & Hollandois ont établi leurs pêches dans le Groenland, l'Iſlande, le Schetland, la Norwege, &c.

Les Auteurs qui ont écrit ſur les Baleines, en comptent plus de vingt ou vingt-cinq eſpéces ; mais en examinant avec attention ce qu'ils en ont dit, je crois avoir apperçu 1°. qu'ils regardent comme des eſpéces différentes, pluſieurs

individus qui ne ſont que de ſimples variétés ; 2°. qu'ils ont compris avec les Baleines pluſieurs des poiſſons qu'on nomme *Cétacées*, c'eſt-à-dire, de gros poiſſons qui ont ſeulement quelques reſſemblances avec les vraies Baleines, mais qui me paroiſſent en différer aſſez conſidérablement pour être examinés dans des Paragraphes particuliers ; je prie de plus qu'on ſe rappelle que j'ai prévenu au commencement de cet Ouvrage, que je ne me propoſois pas de faire une Hiſtoire complette des Poiſſons, & que mon deſſein étant que mon Ouvrage fut utile, au lieu, comme font pluſieurs Auteurs, d'eſſayer de lui donner beaucoup d'étendue, ce qui les a engagés à comprendre dans leurs Ouvrages des Poiſſons qui n'ont jamais exiſté, tels que le Moine, & l'Evêque Marin de Rondelet & de Bélon, je me bornerois, au contraire, à ne parler que des poiſſons, qui, par les avantages qu'on en peut tirer, mériteroient l'attention des Pêcheurs, ſoit en les indemniſant de leurs dépenſes, ou en les récompenſant de leurs travaux ; cependant je n'ai point perdu de vue ce qui peut être utile aux Naturaliſtes, qui ſe font un devoir d'étudier les merveilles de la Nature, en leur détaillant les ſingularités que mon travail me mettroit à portée d'examiner ; mais le déſir de rendre mon Ouvrage agréable à ceux qui le liront, ne m'a pas fait adopter légérement ce qui a l'air merveilleux ; au contraire, je me ſuis fait une loi d'être fort en garde contre cet écueil, tant à l'égard de mes obſervations que ſur ce que je trouverois d'imprimé dans différents Traités ; même pour rendre mon Ouvrage moins volumineux, j'ai ſupprimé pluſieurs faits que j'avois été à portée d'examiner, lorſqu'ils ne m'ont pas paru être fort utiles, ou d'une vérité inconteſtable. Néanmoins, comme cette ſévérité pourroit m'avoir fait rejetter quelques faits vrais & intéreſſants, quoique ſinguliers, j'invite ceux qui ſont plus à portée que moi d'examiner de ces poiſſons au ſortir de l'eau, de me faire part de leurs obſervations, &, ſuivant mon uſage, je ferai connoître dans mes Mémoires ceux qui auront bien voulu m'aider de leurs lumieres ; & quand l'occaſion ſe préſentera, j'indiquerai les Ouvrages qui me paroîtront mériter le plus de confiance, invitant ceux qui en feront uſage à être toujours en garde ſur ce qui s'annoncera comme merveilleux : à mon égard, après avoir détaillé le plus exactement qu'il me ſera poſſible ce qui concerne le petit nombre de poiſſons, que je crois qu'on doit regarder comme de vraies & franches Baleines, je traiterai dans autant de Paragraphes particuliers, des poiſſons, qui, à quelques égards, ont plus ou moins de rapport avec la Baleine, qu'on nomme *Cétacées*, & de ceux qu'on appelle *Amphibies*, parce qu'ils participent des poiſſons & des animaux terreſtres.

ARTICLE PREMIER.

De la Baleine franche ; Cete ; Balæna vulgaris, edentula, dorso non pinnato ; *Raii.*

Entre les vraies & franches Baleines, ſuivant les Voyageurs, il y en a, comme je l'ai dit, à la Chine & aux grandes Indes, qu'on dit être d'une groſſeur énorme ; elles ont, comme tous les autres Cétacées, des viſceres qui ont de la reſſemblance avec ceux des animaux terreſtres, & elles ſont chargées d'une couche de graiſſe plus ou moins épaiſſe, qui étant convertie en huile, fait le profit le plus conſidérable que les Pêcheurs puiſſent eſpérer de leurs travaux. Mais comme nos Pêcheurs, ainſi que moi, ne parlent de ces grandes Baleines de la Chine que d'après ce qu'en diſent les Voyageurs, je n'ajouterai rien au peu que j'en ai dit.

Les Européens diſtinguent entre les Cétacées qu'ils prennent, deux eſpéces, qu'ils nomment vraies & franches Baleines : les plus grandes de nos mers, qui n'ont que 25 ou 40, rarement 50 ou 60 pieds de longueur, ſe pêchent en Iſlande, en Schetland ; il y en a de toutes les eſpéces dans le Groenland, en Norwege, en un mot, dans les grandes baies des glaces de notre Nord ; elles ſont très-chargées de graiſſe, peu agiles, point farouches, & vont ſouvent par troupes.

L'épaiſſe couche de graiſſe que ces poiſſons ont ſur leur peau, a fait imaginer que s'ils paſſoient dans un climat plus chaud, le ſoleil faiſant fondre une portion de cette graiſſe, on éprouveroit un déchet ſur la partie qui eſt la plus avantageuſe ; ce qui peut donner de la vraiſemblance à cette opinion, c'eſt que quand les Baleines ſe ſont agitées, elles rendent une tranſpiration onctueuſe qui vient de leur graiſſe, & qui répand une odeur fort déſagréable, ce qu'on remarque auſſi dans les Baleines qu'on dépéce lorſqu'elles ont été chaſſées long-temps. Les vraies Baleines, ainſi que pluſieurs des poiſſons que l'on nomme *Cétacées*, participent, comme nous l'avons dit, de la façon de vivre des poiſſons qui ſont toujours dans l'eau, & de ceux qui ne peuvent ſe paſſer de reſpirer l'air de temps en temps.

Ces animaux ſont d'excellents plongeurs qui vivent long-temps ſous l'eau, quoiqu'ils ne puiſſent ſe paſſer d'aſpirer l'air de temps en temps ; car quand il y en a d'embarraſſés dans un filet tendu par fond, on en trouve beaucoup de morts lorſqu'on a été un temps un peu conſidérable avant de pouvoir relever le filet ; c'eſt pour cela qu'on en voit beaucoup qui mettent de temps en temps la tête à l'air, comme on le verra quand je parlerai des Veaux marins & pluſieurs eſpéces ſubſiſtent long-temps entiérement hors de l'eau, puiſqu'on en trouve d'endormis ſur les rochers & ſur les bancs de glaces ; de plus il y a des Amphibies dont les femelles viennent à terre pour faire leurs petits & les allaiter ; dans cette circonſtance elles reſtent long-temps hors de l'eau, & quand elles y retournent, c'eſt principalement pour y prendre de petits poiſſons qui ſont leur nourriture.

Les vraies Baleines (*Pl. I, fig.* 1 & 2), ont, par leur forme extérieure, la tête *AB* étant exceptée, beaucoup de reſſemblance avec la plupart des autres poiſſons : ſeulement leur corps eſt gros vis-à-vis le ventre, & fort menu au-deſſus de l'aileron de la queue, mais par leurs viſceres elles ont plus de rapport avec les animaux qui vivent dans l'air ; elles ont le ſang chaud ; & comme elles ſe plaiſent dans des pays très-froids, M. Ray a penſé que l'épaiſſe couche de graiſſe qui ſe trouve ſous leur peau leur tenoit lieu d'un vêtement, en interceptant l'air, qui étant très-froid dans ces climats, diminueroit la chaleur du ſang, le rendroit moins fluide, & le feroit circuler plus difficilement.

Ceux qui ont diſſéqué de ces animaux, aſſurent qu'ils ont trouvé dans leur poitrine la communication des veines avec les artéres, diſpoſée comme aux enfants quand ils ſont dans le ventre de leur mere, ce qui fait que le ſang peut circuler ſans paſſer par les poumons, & que pour cette raiſon ils peuvent être quelque temps ſans reſpirer l'air ; je dis quelque temps, car ils périroient ſi l'air leur manquoit trop long-temps.

On m'a aſſuré avoir vu des plongeurs reſter un temps conſidérable ſous l'eau ſans reſpirer, & que cela venoit de ce que s'étant exercés dès leur plus tendre jeuneſſe à plonger, la communication des vaiſſeaux artériels & veineux s'étoit entretenue ouverte, comme elle étoit dans le ſein de la mere, ce dont on s'étoit aſſuré en les diſſéquant. J'ai eu un Chien, qui ayant été accoutumé

accoutumé à plonger de très-bonne heure, reſtoit quelquefois ſous l'eau très-long-temps ſans paroître à l'air; une fois qu'il avoit plongé à une grande profondeur, il y reſta ſi long-temps, que je le crus noyé; enfin il reparut, tenant à ſa gueule un morceau de voile qu'il avoit trouvé au fond de l'eau; il me paroît très-vraiſemblable qu'il étoit reſté ſi long-temps ſous l'eau, parce qu'il avoit eu peine à le détacher du fond de la mer.

La diſſection fait connoître que ces animaux peuvent reſter long-temps ſous l'eau, parce que le canal de communication étant reſté ouvert, ainſi que le trou ovale, la circulation du ſang ſe pouvoit faire ſans paſſer par les poumons, comme aux fœtus qui ſont dans le ſein de leur mere; il y a ſeulement cette différence, que les fœtus tirent leur nourriture du ſang de leur mere, qui leur parvient par les vaiſſeaux ombilicaux, après avoir reçu le bénéfice de l'air, en traverſant les poumons de la mere; à cette occaſion, j'invite à conſulter ce qui eſt dit ſur la reſpiration des animaux, pag. 21 du tom. II de mon Traité des Pêches: les Ovipares cependant ſubſiſtent pendant l'incubation, quoiqu'ils ſoient privés de ce ſecours. Les diſſections établiſſent donc, au moins avec quelque vraiſemblance, pourquoi des animaux, qui, comme les Baleines, ont beſoin de l'air pour vivre, ſubſiſtent aſſez long-temps ſous l'eau, & il ne faut pas être ſurpris de voir les Amphibies vivre long-temps dans l'air & hors de l'eau; puiſqu'outre qu'ils ont des communications des arteres avec les veines, on leur trouve quelquefois des poumons organiſés, preſque comme ceux des Quadrupedes; il en eſt comme des fœtus qui ne reſpirent point l'air, tant qu'ils ſont dans la matrice: alors, au moyen du canal de communication & du trou ovale, la circulation ſe fait ſans que le ſang paſſe par les poumons; mais quand ils ſont nés, le ſang prend ſa route par les poumons, & alors ils ne peuvent ſe paſſer de l'air. Un exemple très-frappant eſt celui des Grenouilles, qui, tant qu'elles ſont têtards, ſont de vrais poiſſons, & quand elles ſont métamorphoſées en Grenouilles ont de vrais poumons, & ne pourroient vivre fort long-temps ſous l'eau. Dans les Baleines, il y en a de mâles & de femelles; les deux ſexes ſe diſtinguent très-aiſément, les parties qui caractériſent les ſexes, tant aux mâles qu'aux femelles, ont quelque reſſemblance avec ceux des Chevaux & des Juments.

La figure premiere de la Planche premiere a été deſſinée ſur une Baleine mâle, & la figure 2 ſur une femelle; mais il y a des unes & des autres de différentes grandeurs. On m'a écrit de pluſieurs endroits, que communément les femelles ſont conſidérablement plus grandes que les mâles: peut-être la figure 2 a-t-elle été deſſinée ſur une Baleine femelle, beaucoup plus jeune que la Baleine mâle repréſentée ſur la figure premiere.

Ajoutons à ce que nous venons de dire, pour établir le caractere des Amphibies, que les deux ſexes s'accouplent ordinairement dans le mois de Juillet, preſque comme les animaux terreſtres; tout le monde en convient, les ſentiments ſont ſeulement partagés ſur la maniere dont ſe fait cet accouplement. Quelques-uns prétendent, que pour ſe joindre, le mâle avec la femelle ſe mettent dans une ſituation vérticale; d'autres diſent que quand la femelle voit le mâle s'approcher elle ſe met ſur le dos, & que le mâle monte deſſus.

Mais ce qui me paroît de plus probable, c'eſt qu'elles ſe mettent l'une & l'autre ſur le côté; de ſorte qu'elles ont chacune une de leurs nageoires hors de l'eau: c'eſt dans cette ſituation que les Pêcheurs peuvent plus facilement les harponner. Ajoutons que les Baleines ſont vivipares; que les femelles dont le lait eſt auſſi bon que celui des Vaches, allaitent leurs petits qu'elles font au nombre d'un, & rarement de deux à la fois; leurs mamelles ſont applaties, & peu apparentes; mais quand les Baleines nourriſſent elles s'étendent au point d'avoir ſix ou ſept pouces de longueur, & dix à douze de diametre.

Les vraies Baleines (*fig.* 1 & 2) qui nous occupent préſentement, n'ont aucun aileron, ni ſur le dos, ni ſous le ventre, elles ont ſeulement de chaque côté derriere la tête une nageoire *C* de médiocre grandeur & aſſez forte, ainſi que l'aileron de la queue *D*, qui a une étendue conſidérable, & qui, comme à beaucoup d'Amphibies, lorſque les poiſſons nagent, eſt parallele à la ſurface de l'eau.

A la plupart des poiſſons, les nageoires & les ailerons ſont formés de longues arêtes d'une ſeule piéce, unies les unes aux autres par une membrane mince qui les recouvre; aux Baleines, les nageoires & les ailerons ſont formés de pluſieurs os tendres ou cartilagineux, joints les uns aux autres par des eſpéces d'articulations recouvertes par une membrane. On dit que dans certaines circonſtances la femelle (*fig.* 2) ſe ſert de ſes nageoires pour tranſporter ſes petits; je ne le conteſterai pas, mais aſſurément ces nageoires ne ſont pas auſſi propres à cet uſage que les bras de quelques Amphibies dont je parlerai dans la ſuite.

Ce poiſſon qui eſt large, épais, chargé de

graisse, & lourd, nage néanmoins très-vîte, ayant presque toujours la tête tournée du côté du vent ; ce n'est pas par les nageoires que les Baleines nagent avec tant de vîtesse, elles ne leur servent, comme à tous les autres poissons, qu'à faire de petits mouvements, ou à diriger leur marche.

Effectivement, si l'on examine dans l'eau un poisson de l'espéce de ceux qui sont les plus vifs, on s'appercevra qu'il ne se sert de ses nageoires que pour se donner de petits mouvements, & s'il a à éviter quelque chose qui l'effraie, il donne à la partie de son corps qui est du côté de la queue, des coups de droite & de gauche, qui le font partir comme un trait d'arbalète. Il en est de même de la Baleine, elle a tant de force dans cette partie de son corps, qu'elle estropie ceux qu'elle frappe, & qu'on en a vu renverser de petits canots, dans lesquels il y avoit quelques hommes, comme on le voit en *A* (*Planche IV*, *fig.* 2 *&* 3). Pour cette raison, les Harponneurs qui sont sur le devant des chaloupes courent risque d'être blessés par les Baleines qui entrent en furie quand elles se sentent frappées ; à quoi il faut ajouter que l'aileron qui forme la queue de la Baleine est très-fort, & a beaucoup d'étendue.

On m'a assuré que les Baleines avoient dans leur corps, au-dessous du gosier, un grand réservoir d'air, qui équivaut aux petites vessies à air qu'on trouve dans la plupart des poissons.

Ce réservoir leur est probablement très-utile pour soutenir leur gros corps près de la surface de l'eau ; effectivement, quand les Baleines sont mortes, au moyen de ce réservoir d'air, leur corps flotte près de la surface de l'eau ; & quand pour la commodité des Pêcheurs il faut qu'elles s'approchent du fond, ils essaient de percer avec une lance ce réservoir d'air : lorsqu'ils y ont réussi, il en sort beaucoup par la plaie, & alors le poisson enfonce dans l'eau, proportionnellement à la quantité d'air qui s'est échappé.

Ceci paroît assez vraisemblable, néanmoins quelques-uns m'ont assuré avoir trouvé dans ce réservoir, qu'il ne faut pas confondre avec l'estomac, quantité de poissons qu'ils avoient avalés.

La longueur *AB* de la tête des Baleines (*fig.* 1 *&* 2, *Pl. I*), est à-peu-près le tiers de celle de leur corps, non compris l'étendue *D* de l'aileron de la queue : la gueule des Baleines est grande, & son ouverture vers *c* se recourbe tellement, que son extrémité approche beaucoup des yeux *F*.

On n'apperçoit point de rétrécissement au col ; ainsi la tête paroît une continuation du corps.

Ce poisson, comme plusieurs Cétacées, a entre le museau & les yeux un ou deux trous *E*, qu'on nomme *Events*, par lesquels il jette beaucoup d'eau ; les vraies & franches Baleines de Groenland en ont deux, par lesquels l'eau sort avec une telle rapidité, que le bruit effraie ceux qui n'y sont pas accoutumés, & en peu de temps un petit canot en seroit rempli.

Néanmoins ce qui ne me paroît pas vraisemblable, plusieurs Auteurs prétendent qu'il ne sort par ces *Events* qu'une espéce de brouillard qu'on compare à de la fumée.

Les vraies & franches Baleines n'ont point de dents, mais elles ont à la partie supérieure de la gueule des productions *AB* (*fig.* 4, *Pl. I*), longues quelquefois de huit à douze pieds, & larges à leur bout d'en-bas, au sortir des gencives en *AD*, de neuf à dix & douze pouces ; leur épaisseur en cet endroit est de dix à douze lignes.

Comme je n'ai pu examiner que de petites Baleines, il ne m'a pas été possible de prendre une idée bien précise de la disposition de ces productions dans la gueule de ces poissons ; elles sont nommées par les Auteurs & les Pêcheurs *Barbes* ou *Fanons* de Baleine ; par rapport à leur forme, on les compare à des lames de faux, qui sont plus épaisses, & d'un tissu plus serré du côté, & à une petite distance de *DB*, qu'on compare au dos de la lame de faux, que du côté de *AE*, qui étant plus mince, & d'un tissu moins serré, est comparé au tranchant de la lame de la faux. Les fanons dont nous nous occupons, forment dans leur longueur une courbure plus ou moins considérable ; le côté *DB* forme une convexité, & le côté *AE* une concavité. La partie concave *AE* est garnie dans toute sa longueur de poils qui se détachent du tranchant ; on les compare à des crins de Cheval : ce qui indique très-sensiblement que les fanons sont formés de poils joints les uns aux autres, d'autant plus exactement, qu'aux approches de la partie épaisse du fanon qui est près de *DB*, ils sont liés par une substance gélatineuse, qui, quand elle est seche, ressemble à de la corne ; mais au tranchant *AE*, les filaments se détachent les uns des autres beaucoup plus aisément, & en plus grand nombre vers l'extrémité.

Si l'on coupe transversalement un de ces fanons, comme par la ligne *AD*, on appercevra sur la coupe qu'il est formé de plusieurs couches, disposées à-peu-près comme les couches ligneuses qui forment une branche d'arbre ; & si l'on fait ces coupures en différents endroits de leur longueur, on

verra que le nombre des couches diminue à meſure qu'on approche de l'extrémité du fanon ; ainſi il y en a moins à la coupe faite en *CF*, qu'à celle faite en *AD*, & encore moins en *GH* qu'en *CF* ; ce qui fait appercevoir que les fanons ſont formés de couches qui ſe recouvrent les unes les autres, & que ces couches augmentent d'étendue, tant en longueur qu'en circonférence, à meſure qu'elles ſont plus extérieures. Comme preſque toutes les fibres s'étendent de toute la longueur du fanon, leur ſurface extérieure ſemble être de la corne polie. La figure 6 repréſente en petit un fanon coupé en deux dans le ſens de ſa longueur, pour donner une idée de la diſpoſition des couches qui ſe recouvrent les unes les autres.

Ces fanons ne paroiſſent en-dehors de la fente de la gueule (*fig.* 1 & 2), que par les poils qui ſont à leur extrémité, mais on les apperçoit très-ſenſiblement quand on regarde l'intérieur de la gueule à la mâchoire ſupérieure.

Les fanons ont à leur gros bout qui s'enchaſſe dans les gençives, une échancrure (*fig.* 6), au moyen de laquelle ils s'implantent de deux pouces & demi ou trois pouces, tant dans les gencives qui ſont d'un tiſſu ferme & ſerré, que dans l'os des mâchoires qui eſt tendre & cartilagineux.

La ſoupleſſe des mâchoires & des gencives, fait que la Baleine peut rapprocher ou écarter les fanons lorſqu'elle prend ſa nourriture, quoiqu'ils ne ſoient pas terminés par des articulations. La courbure de ces fanons fait qu'ils ſe couchent facilement les uns ſur les autres quand ces poiſſons ferment la gueule, & alors on n'apperçoit point les fanons, mais ſeulement les poils qui ſont à leur extrémité, comme on le voit (*fig.* 1 & 2, *Pl. I*).

La ſuperficie des fanons eſt unie, même polie, & elle paroît formée d'une maſſe homogène qui reſſemble à un morceau de corne ; néanmoins d'après ce que j'ai dit plus haut, il n'eſt pas douteux qu'ils ſont formés d'un aſſemblage de filets très-rapprochés les uns des autres, & unis par une ſubſtance gélatineuſe, qui étant ſéche, reſſemble à de la corne.

Il y a de ces fanons de bien des grandeurs, & même de formes différentes, comme on le voit (*fig.* 4 & 5) ; j'ai des uns & des autres dans mon cabinet ; quelques-uns penſent que ces petits (*fig.* 5) ſont interpoſés entre les grands, repréſentés (*fig.* 4), entre leſquels il y en a qui ont juſqu'à douze & treize pieds de longueur ; il s'en faut beaucoup que ce ſentiment ſoit adopté. Les grands ſervent à faire des buſcs, à garnir les corps des femmes, à monter des parapluies, des éventails, à faire des cannes légeres, & des baguettes de Bedeaux. On convient que les grands fanons ſont placés vers le milieu de la longueur des mâchoires, & que les autres diminuent graduellement à meſure qu'ils approchent du goſier, ou du devant de la gueule ; je ſoupçonne que ces petits ſont placés au bout, ou à l'extrémité & au bas de la longueur des mâchoires ; comme ils ſont fort minces, on les emploie ordinairement à garnir les corps des enfants ; ils ſont bordés de filaments fins & ſouples. Il y a des Pêcheurs qui conſervent ces filaments, qu'ils trouvent à vendre pour faire différents petits ouvrages ; d'autres n'eſpérant pas en tirer un grand profit, négligent de les conſerver.

La couleur des grands fanons tire ordinairement au noir, avec quelques marbrures d'une couleur moins foncée ; mais aſſez ſouvent ils ſont recouverts d'une eſpéce d'épiderme d'une couleur griſe, qu'on enléve avant de les envoyer aux Marchands.

Autrefois que les Baſques pratiquoient cette pêche, comme elle leur donnoit beaucoup d'occupation, ils vendoient les fanons ſans avoir levé l'épiderme, & ils négligeoient de ramaſſer les poils qui ſont autour des petits fanons ; mais maintenant on tire preſque tous les fanons des Hollandois, qui les envoient nettoyés, & en état d'être employés à différentes ſortes d'ouvrages.

M. Marchais, Intendant de la Marine à Rochefort, qui ſe fait un plaiſir de venir à mon ſecours lorſqu'il eſt informé que j'en ai beſoin, ſachant qu'il me reſtoit bien de l'incertitude ſur la maniere de préparer les barbes ou fanons de Baleine, a bien voulu faire ſur cela des informations : entre les Mémoires qu'il s'eſt procuré, & qu'il m'a communiqués celui qu'il a jugé mériter principalement ſa confiance, lui a été envoyé de la Rochelle par le Capitaine, & le ſecond d'un Brigantin Boſtonien, qui ont pratiqué long-temps la pêche de la Baleine. Voici l'extrait de leur Mémoire.

Auſſi-tôt qu'on eſt arrivé de la pêche, comme les fanons ſont implantés aſſez avant dans les gencives, on coupe les chairs avec un inſtrument tranchant, & on en tire les fanons qu'on gratte pour achever d'ôter les chairs qui y reſtent attachées ; on ſépare les fanons les uns des autres ; enſuite on les eſſuie avec un linge mouillé pour ôter la craſſe qu'on n'auroit pu emporter avec le grattoir ; on laiſſe les fanons ainſi nettoyés ſécher au ſoleil, & on en fait des paquets, du poids de deux à trois quintaux.

On auroit bien de la peine à emporter les chairs de deſſus les fanons s'ils étoient

ſecs, c'eſt pourquoi on ſe preſſe de les nettoyer auſſi-tôt qu'on eſt arrivé de la pêche, après les avoir laiſſé tremper quelque temps dans l'eau ; mais ſi l'on n'a pas pu faire cette opération auſſi-tôt qu'on eſt revenu de la pêche, il faut mettre les fanons tremper dans de l'eau chaude. Quand ils ſont ainſi bien nettoyés, on les vend par paquets aux Ouvriers qui en font différents ouvrages ; ceux-ci pour rendre les fanons plus ſouples les font bouillir dans de l'eau, même dans de l'huile de Baleine, ce qui les attendrit, & met en état de les travailler avec facilité. On coupe donc les fanons par bouts, les uns de quatre pieds & demi de longueur, d'autres de trois pieds & demi plus ou moins, ſuivant les ouvrages qu'on ſe propoſe de faire, & on les met tremper dans de l'eau qu'on a fait bouillir dans une chaudiere de cuivre quarrée, qui a environ quatre pieds & demi de longueur, deux pieds & demi de largeur & trois pieds de profondeur : les Ouvriers ayant ſaiſi dans un étau de fer un de ces bouts de Baleine, les refendent ſuivant la direction des fibres, avec un couteau courbe.

On prétend que ce poiſſon n'a pas le goſier plus large qu'un œuf de Poule, & qu'il ſe nourrit uniquement d'un inſecte de mer, nommé *Puceron*, gros à-peu-près comme un grain de riz, dont la ſuperficie de l'eau eſt ordinairement couverte. Pour cet effet, dit-on, il étend horizontalement ſes fanons, & ramaſſe, en les refermant, une quantité immenſe de ces Pucerons ; les crins ou les poils qui garniſſent la partie intérieure des barbes, leur paroiſſent deſtinés principalement à embarraſſer ces inſectes, & à les retenir comme dans un filet, lorſque la Baleine rapproche ſes fanons en fermant ſa gueule ; mais nous entrerons inceſſamment dans des détails ſatisfaiſants ſur ce qui regarde la nourriture des Baleines.

On ſe ſert, comme je l'ai dit des fanons, ou barbes de Baleine, pour faire des buſcs qui garniſſent les corps des femmes, pour monter des éventails, des parapluies & paraſols, pour faire des verges de Bedeaux, des cannes légeres, &c. Je ſuis perſuadé que c'eſt très-mal-à-propos que quelques-uns ont cru que ces ouvrages étoient faits avec les nervures qu'on tiroit des nageoires & des ailerons, ou de deux barbes, qui, à quelques poiſſons ſortent de la tête au-deſſus des yeux.

Les yeux *F* (*Pl. I*, *fig.* 1 & 2), ſont placés à l'endroit le plus large de la tête, aſſez près de l'extrémité *c* de la fente de la gueule, qui, à cet endroit, fait une courbure conſidérable ; ils ſont petits par comparaiſon à la groſſeur du poiſſon, & à cela près, que leur forme eſt un peu ovale, ils ſont ſaillants, à-peu près comme ceux d'un Bœuf ; quelques-uns paroiſſent bordés de paupieres & de ſourcils : mais ceux qui ont diſſéqué des têtes de ces poiſſons, diſent que dans l'intérieur du crane le globe des yeux eſt fort gros.

Ces poiſſons ont l'ouïe très-fine, quoiqu'à l'extérieur les oreilles n'aient point de cornet, & que le trou auditif ſoit ſi petit, qu'on ait peine à le découvrir. La langue eſt fort groſſe, graſſe, très-délicate ; quand on la ſale, elle eſt regardée comme un très-bon manger : les inſectes qui fatiguent beaucoup les gros poiſſons, en font ſi friands, que quelquefois ils la détruiſent en entier, ce qui eſt ordinairement ſuivi de la mort de la Baleine.

Le corps n'eſt couvert ni d'écailles ni de poils. La peau extérieure, que quelques-uns nomment épiderme, & qui peut être appellée plus exactement la *ſurpeau*, eſt unie comme du parchemin ; communément elle tire au noir ſur le dos, ayant çà & là des marbrures, les unes blanches, d'autres jaunes ; le deſſous du ventre eſt blanchâtre. Il y en a donc de blanches, d'autres brunes, & de rayées de différentes couleurs, ſuivant les différents endroits où on les a pêchées : il y en a qu'on nomme blanches, à cauſe de l'uniformité de leur couleur qui tire au blanc.

Sous la ſurpeau dont nous venons de parler, on trouve la vraie peau, ou le cuir, qui eſt épais d'un grand doigt. Quoique cette peau ſoit forte, elle n'eſt propre à preſque aucun uſage, parce qu'elle eſt percée de grands pores par leſquels, quand l'animal s'eſt beaucoup agité, la tranſpiration s'échappe & répand une mauvaiſe odeur. On trouve ſous ce cuir le lard, ou une couche de graiſſe épaiſſe de huit, dix ou douze pouces, qui fournit l'huile de Baleine. Quand l'animal ſe porte bien, cette graiſſe a une légere teinte jaunâtre ; on trouve deſſous une membrane mince, & enſuite la chair, qui a un œil rouge & la conſiſtance de la chair des Quadrupedes, mais elle eſt ſeche, coriace, & ſouvent de mauvaiſe odeur ; néanmoins on la mange en quelques endroits, comme je vais l'expliquer.

Nous avons dit que quand les Baleines avoient été dans le cas de prendre un exercice forcé, une portion de leur gras ſuintoit par les pores de leur peau, en forme de ſueur de fort mauvaiſe odeur qui ſe communique quelquefois aux chairs, ſur-tout quand les Baleines ont été chaſſées long-temps ; cette odeur augmente d'autant plus qu'on garde les chairs plus long-temps ; c'eſt pourquoi les chairs des Baleines qu'on a attachées

attachées à la remorque derriere les bâtiments, en attendant qu'on ait la commodité d'en enlever le gras, ſont réputées mauvaiſes, & jettées à la mer : auſſi, dans les circonſtances où l'on doit employer la chair des Baleines comme aliment, on ne fait uſage que de celle des poiſſons qu'on a tirés tout récemment de l'eau : pour cette raiſon, on rejette à la mer la chair de celles dont on a enlevé le gras & les fanons, qui ſont les parties vraiment utiles, à moins qu'on n'ait pu enlever ces parties très-promptement. Nous avons dit qu'on regardoit les langues ſalées comme un fort bon manger : je crois me rappeller qu'il y a encore certaines parties, ſur-tout vers la queue, où les chairs ſont moins coriaces qu'ailleurs ; pour cette raiſon elles ſont mangeables, pour les gens peu délicats.

Les Baſques, dans le temps qu'ils s'occupoient beaucoup de la pêche des Baleines, ſe nourriſſoient de la chair de celles qu'ils venoient de prendre, & ils en ſaloient, pour y avoir recours, lorſqu'ils manquoient de poiſſons nouvellement tirés de l'eau, ou lorſqu'ils étoient à terre : pour cet effet, ils preſſoient les chairs qu'ils ſe propoſoient de ſaler, afin d'en ôter tout le ſang, ainſi que la lymphe ; enſuite ils les ſaloient en barriques comme d'autres viandes.

Les Pêcheurs du Nord ne mangent guere la chair des Baleines ; les Sauvages Groenlandois, non-ſeulement la mangent, mais même l'huile qu'ils retirent des graiſſes eſt pour eux un régal.

Il ſuit de ce que nous venons de dire, que l'huile & les fanons ſont les ſubſtances les plus utiles qu'on retire des Baleines ; car le blanc de Baleine, dont je parlerai dans la ſuite, n'eſt pas un objet auſſi intéreſſant. On ne laiſſe pas en outre d'obtenir quelques avantages de leurs os, qui ſont très-gros, & que les Sauvages emploient au lieu de bois, ou pour faire la carcaſſe de leurs canots. J'aurai occaſion dans la ſuite d'en dire quelque choſe.

On dit que les excréments de Baleine ſont rouges, & qu'on en peut tirer une teinture ſolide & aſſez belle : je n'ai pas pu m'aſſurer de ce fait.

Nous ferons obſerver, en finiſſant cet article, que les Puiſſances du Nord, ſentant les avantages qu'on peut retirer de la pêche de la Baleine, ont donné une attention particuliere à cette branche de commerce. Les Suédois ont accordé à une Compagnie établie à Gothenbourg, pour vingt années, une exemption de tous impôts, & les Matelots qui ſont au ſervice de cette Compagnie ſont à l'abri des enrôlements forcés.

ARTICLE II.

Des différents lieux où l'on trouve des Baleines.

On trouve des Baleines dans bien des parages différents : on voit particuliérement les groſſes & franches vers le Nord, comme dans les terres vertes du Groenland, le Détroit de Davis, les côtes de Spitzberg, de l'Iſlande, de la Norwege, & dans les mers Glaciales. Il y en a beaucoup ſur le bord de la baie de Sainte-Hélene, ainſi que dans celle de Saint-Vincent. On en pêche au nord de Corée. Dampier dit qu'on en voit très-fréquemment près l'île de May ; il en paroît preſque tous les ans quelques-unes ſur la côte de Bayonne, & juſques ſur le Cap-Finiſtere, où l'on en a harponné. M. Vandusfel dit qu'en 1741 il en vit à une lieue au-deſſus du Pont-Saint-Eſprit. Il aſſure que quand on a paſſé Juida, en tirant vers le Nord, la mer eſt remplie de différentes eſpéces de gros poiſſons, auxquels on donne en certains endroits le nom générique d'*Ebrus*, qui veut dire *gros poiſſons*, entre leſquels ſe trouvent des Baleines.

On lit dans l'Hiſtoire des Voyages, Tom. X, que Mendez Pinto vit prendre, dans une île du Japon, une Baleine monſtrueuſe ; que le Roi de l'île ſe fit un plaiſir d'aider à la prendre, & qu'il la tua de ſa propre main.

Suivant le Maire, on voit beaucoup de Baleines aux Philippines, ſur-tout proche la terre des Etats ; de ſorte qu'on eſt obligé de courir des bordées pour les éviter.

On prend beaucoup de Baleines avec le harpon à Socotera, île peu éloignée de l'Arabie-Heureuſe ; & il s'en trouve un nombre prodigieux au Cap de Galles, qui fait la pointe de Ceilan.

Ceux qui ſe ſont occupés de la pêche de la Baleine conviennent unanimement que c'eſt vers le Nord, tirant à l'Oueſt, qu'on trouve les plus groſſes Baleines, les plus chargées de graiſſe, & les moins farouches. Je ne parle point ici de ces Baleines monſtrueuſes qu'on dit qui ſe pêchent à la Chine & dans les grandes Indes, entre leſquelles on prétend qu'il y en a de plus de deux cents & trois cents pieds de longueur : n'ayant

pas pu conſtater l'exactitude de ces allégations, j'y ai peu de confiance.

Comme les Pêcheurs qui vont chercher ces poiſſons vers le Nord ſeroient fréquemment expoſés à des dangers conſidérables, à cauſe des glaces qui rendent la pêche pénible & incertaine, comme nous l'avons repréſenté (*Pl. VIII, fig.* 1), ceux qui pratiquent leur métier dans ces parages ne font communément la pêche que dans les mois de Mai, Juin & Juillet, ſaiſon où l'on n'a point à craindre les gelées; même aujourd'hui on va communément chercher les Baleines dans des parages moins froids, quoique celles qu'on y trouve, qu'on nomme *Sardes*, & qui, par la deſcription qu'en donnent les Auteurs, me paroiſſent être le poiſſon qu'on a appellé *Nord-Kaper*, ſoient moins groſſes, moins chargées de graiſſe, & beaucoup plus vives & plus fuyardes que les groſſes qu'on prend dans le Nord.

Les pêches qu'on nomme du Nord, ont été beaucoup pratiquées par les Baſques & les Hollandois: car on dit que dans le temps que cette pêche étoit en vigueur, il partoit tous les ans de Saint-Jean-de-Luz vingt-cinq à trente vaiſſeaux, du port de deux cents cinquante à 300 tonneaux, équipés de cinquante à ſoixante hommes; & qu'il y a eu des années où les Hollandois y ont envoyé trois à quatre cents navires qui occupoient plus de vingt mille hommes: elle eſt bien moins conſidérable préſentement: quelques-uns prétendent que c'eſt parce que les huiles de poiſſons ſont devenues plus communes, depuis qu'on a pris l'habitude d'en tirer de différentes eſpéces de poiſſons. Il eſt certain qu'elles ſont beaucoup diminuées de prix, car M. Frammery, Correſpondant de l'Académie Royale des Sciences, m'a écrit, qu'une barrique d'huile de trente veltes, que les Hollandois vendoient autrefois 140 liv., ne ſe vendoit plus que 70 liv. Je crois que la principale raiſon eſt, comme je le ferai voir dans un article particulier, que l'on eſt dégoûté de cette pêche dans les glaces, parce qu'elle eſt incertaine & dangereuſe.

Pour donner une idée préciſe de l'incertitude du ſuccès des pêches des Baleines, je vais rapporter l'hiſtoire d'une campagne où l'on verra qu'entre des vaiſſeaux qui ont pêché des Baleines dans les mêmes parages & dans les mêmes ſaiſons, les uns quelquefois n'ont preſque rien pris, pendant que d'autres ſont revenus, en quelque façon, ſurchargés de poiſſons. Une année, une compagnie de Pêcheurs aſſociés envoya cent vingt-ſept bâtiments chercher des Baleines dans les glaces: trente-ſept revinrent ſans avoir rien pris; quarante n'ayant chacun qu'une Baleine; vingt-quatre en avoient chacun deux; ſix, trois; ſix autres chacun quatre; douze chacun ſix, pendant qu'un en avoit onze, & un autre vingt, entre leſquelles quelques-unes fourniſſoient le double de lard de plus que les autres. Tous ces navires s'étant établis en pêche dans des parages ſemblables & dans la même ſaiſon, l'énorme différence qu'on apperçoit entre le ſuccès des uns & des autres eſt évidemment l'effet du haſard. On peut encore donner pour raiſon de cette diminution ſur la conſommation des huiles de poiſſons, qu'autrefois l'uſage des chandelles étoit inconnu dans les campagnes, & même dans une partie des petites Villes, & qu'aujourd'hui on ne ſe ſert guere de lampes.

Nous avons dit que nos Pêcheurs diſtinguent principalement deux eſpéces de vraies & franches Baleines. Les premieres ſont les groſſes du Nord; celles de la ſeconde eſpéce, qui ſont connues en quelques endroits ſous le nom de *Sarde* ou *Nord-Kaper*, ſont beaucoup plus petites, puiſque les plus groſſes produiſent, au plus, trente barrils d'huile; & comme elles ſont vives & farouches, elles ſont bien difficiles à attraper; néanmoins, quand la pêche des groſſes Baleines n'a pas réuſſi, les Pêcheurs eſſaient de s'en dédommager, en allant pêcher les Sardes ou petites Baleines dont nous venons de parler.

Quand je dis qu'on prend des groſſes Baleines dans les glaces du Nord, & des petites dans les climats moins froids, j'entends dire, en plus grande quantité: car je ſais qu'on prend des petites Baleines en Iſlande, & qu'on en trouve quelquefois accidentellement des groſſes dans les Provinces plus tempérées, particuliérement en Canada, où les groſſes Baleines ſont pour la plupart bleſſées par des harpons; quelques-unes mêmes ſont mortes, ce qui fait croire que ce ſont des Baleines qui, ayant été chaſſées & bleſſées dans des parages du Nord, ont quitté leur domicile pour ſe retirer dans d'autres parages.

Nous ſommes trop éloignés des lieux où les groſſes Baleines ſe trouvent en quantité, pour pouvoir en donner une deſcription bien exacte: ainſi je me trouve réduit à donner celle d'une Baleine de médiocre grandeur qui échoua, au mois de Décembre 1726, au Cap du Hourdel, dans la Baie de Somme: elle avoit environ ſoixante-douze pieds de long depuis un bout juſqu'à l'autre.

L'aileron de la queue n'avoit que douze pieds de longueur, & il avoit la forme d'un demi-cercle: il y avoit auſſi douze pieds d'une pointe de ce demi-cercle à l'autre. Après qu'elle eut été ſéparée du corps, ayant été ſciée, vingt hommes ne purent

la ſoulever entiérement, encore moins la tranſporter à quelques pas delà.

A l'endroit où on la ſcia pour la ſéparer du corps, on voyoit l'os ſemblable à un grès gris, qui avoit quatre pieds ou environ de circonférence : delà on peut juger de la groſſeur, la force & la dureté de l'os de l'épine du dos, qui paroiſſoit continuer depuis la tête juſqu'à la queue. On peut ſe figurer une poutre d'environ ſoixante pieds de long, & juger quel dommage elle peut faire contre les corps qu'elle frappe.

Ses nageoires ſembloient n'être pas proportionnées à ſon corps : elles n'avoient pas plus de huit à dix pieds de long.

La gueule étant ouverte, deux hommes pouvoient y entrer ſans ſe baiſſer ; & on dit que deux & trois y ont travaillé, ſans s'incommoder, à retirer du palais & des machoires, les feuilles de fanons. On dit qu'elle pouvoit en avoir deux cents livres peſant dans la gueule, où il n'y avoit point de dents. Au reſte, je ne rapporte ceci que ſur les Mémoires qu'on m'a fournis.

ARTICLE III.

Détails relatifs aux Navires qu'on deſtine pour faire la pêche des Baleines au Nord dans les glaces.

Ces navires doivent être forts en bois ; & les membres ne doivent être éloignés les uns des autres que de cinq à ſix pouces : l'avant doit être garni de forts bordages de chêne, au moins juſqu'à la grande amure, pour pouvoir réſiſter au choc des glaces, auxquels ils ſont fréquemment expoſés, comme nous le dirons dans la ſuite. Ces bâtiments ſont des pinaſſes, des flûtes, &c., du port de trois, quatre à cinq cents tonneaux, ayant ſouvent à rapporter huit cents & juſqu'à mille barriques de graiſſe ou d'huile. J'ai fait deſſiner très-proprement ces différents vaiſſeaux ; mais comme ils ſont connus des Marins, j'ai cru ne devoir pas les faire graver, pour ne point multiplier inutilement le nombre des Planches : d'ailleurs, j'aurai occaſion d'en repréſenter pluſieurs, pour rendre plus ſenſibles différentes manœuvres.

Suivant leur grandeur, chaque bâtiment eſt équipé de ſix ou huit fortes chaloupes, qui ſe pourvoient non-ſeulement de ce qui eſt néceſſaire pour faire leur pêche, mais encore pour radouber leurs bâtiments en cas d'accident. Les chaloupes *B* (*Pl. I, fig.* 3) & *A*, (*Pl. III, fig.* 3) ſont ordinairement montées de ſix Rameurs *b*, d'un Timonnier *c*, & d'un ou deux Harponneurs *d*.

Les chaloupes pour les bâtiments deſtinés à chaſſer les groſſes Baleines dans les glaces ſont communément, pour chaque bâtiment, au nombre de ſix, huit, plus ou moins, ſuivant le nombre des navires. Le nombre des équipages pour chaque bâtiment varie auſſi depuis trente & quarante hommes, juſqu'à cinquante-cinq, ſur quoi il faut comprendre le Commandant de la flotte qui eſt ſur le bâtiment, les Pilotes, les Timonniers, les Harponneurs : il y en a un ou deux ſur chaque chaloupe : ce ſont eux qui commandent la manœuvre, & qui doivent avoir ſoin que tous les uſtenſiles ſoient en bon état.

ARTICLE IV.

Détail ſommaire des uſtenſiles néceſſaires pour la pêche.

Les uſtenſiles néceſſaires pour la pêche ſont repréſentés ſur la Planche II, excepté les avirons, parce qu'ils ne différent point de ceux qui ſont ſur toutes les chaloupes deſtinées pour différents uſages : il en faut prendre ſur chaque bâtiment cinquante ou ſoixante, pour avoir de quoi en fournir à toutes les chaloupes qui en dépendent ; des harpons (*fig.* 1, 2, 3 & 4) ; car il en faut trois ou quatre pour chaque chaloupe ; un plus grand nombre de lances (*fig.* 5 & 6) ; quelques pieces d'auſſieres *L* de cent vingt braſſes de longueur, groſſes de huit à dix lignes, légérement goudronnées & lovées proprement : au bout de ces auſſieres du côté du harpon on ajoute quelques braſſes d'un funin moins gros, mais fait avec du fil de premier brin, bien choiſi & point goudronné ; des crocs de différentes formes & grandeurs (*fig.* 7, 8, 9, 10 & 11), pour amener les Baleines à bord, ou les hâler à terre, & auſſi pour amarrer les canots aux

bâtiments ; des couteaux, couperets ou haches *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, (*fig.* 12), soit pour couper les lignes, quand une Baleine qui se retire sous un banc de glace pourroit faire chavirer la chaloupe, soit pour découper les poissons quand ils sont morts. Le couteau *e* sert principalement pour détacher les fanons : il est bon encore d'avoir quelques bayonnettes *K*, pour se défendre contre des animaux voraces, & quelques masses *H*, pour assommer les Baleines dont on s'est rendu maître.

Puisque nous avons commencé à parler de la pêche dans les glaces, il nous paroît à propos de donner une idée de la disposition des glaces, & de la façon de s'y établir en pêche.

ARTICLE V.

De la disposition des glaces au Nord.

Plus on approche du Nord ; plus on trouve de bancs de glace, entre lesquels les Pêcheurs s'établissent, parce qu'ils savent que c'est dans ces endroits où les Baleines sont moins farouches, plus grosses, & où on les prend avec plus de facilité : leur prise est aussi plus profitable, parce qu'elles sont fort chargées de graisse qui fournissent de l'huile en quantité.

Au commencement de la pêche, un Pêcheur hardi & expérimenté entre le premier dans la Baie, pour y examiner la position des glaces, & s'assurer s'il est possible d'y entrer avec des chaloupes. Dans les parties les plus Septentrionales, comme en Norwege, vers le Spitzberg, on trouve beaucoup de grands bancs de glace dont on estime que quelques-uns ont huit à dix lieues de circonférence. Comme la mer est presque toujours tranquille & stable entre ces bancs, & comme pour cette raison on y court moins de risques qu'ailleurs, les Pêcheurs n'hésitent point de s'y établir en pêche ; il faut au contraire se défier des petits bancs qui n'ont que deux à trois cents pas de circonférence ; car la plupart étant mobiles, ils se rapprochent quelquefois les uns des autres, & ils endommagent considérablement les bateaux qui se trouvent entre-deux.

Il faut encore assez de précautions, quand on est obligé de s'amarrer sur un banc de glace ; car s'il vient à se briser, le bâtiment court risque d'être perdu. Il se forme quelquefois des monceaux énormes de glace qui ont, depuis le fond de la mer jusqu'à leur sommet, cent cinquante pieds de hauteur, & une très-grande superficie : ces masses de glace étant immobiles, on peut les regarder comme un rocher qu'il est aisé d'éviter.

Les Pêcheurs qui pénétrent avant entre les glaces, doivent, suivant que les parages sont plus ou moins Nord, commencer & finir leur pêche plutôt ou plus tard. Ils doivent entrer en pêche quand les glaces sont prêtes à fondre, & la finir lorsqu'elles commencent à se former ; ce qui arrive, dans le Groenland, le Détroit de Davis, & aux environs de Spitzberg, vers le mois de Juillet. Sans cette attention, ils courroient risque d'être arrêtés entre les glaçons sans pouvoir s'en dégager, ce qui est arrivé plusieurs fois ; car il survient quelquefois des gelées subites ou des dégels imprévus, qui mettent les bâtiments dans les plus grands dangers.

Les Pêcheurs se trouvent encore souvent en péril, lorsque des coups de vent joints à de petits dégels détachent des bancs de glace qui, en flottant, arrivent sur leurs bateaux : en ce cas, les Pêcheurs font tout leur possible pour se retirer dans des criques, où ils se tiennent à l'ancre jusqu'à ce qu'ils n'apperçoivent plus de glaçons flottants, ce qui interrompt la pêche : dans quelques circonstances, ils sont obligés de s'amarrer sur les glaces avec des grappins (*Pl. II*, *fig.* 7 ou 8) dont la corde répond aux bateaux pêcheurs, & ils sont en sûreté, à moins que les glaçons ne viennent à rompre. De plus, il y a plusieurs Matelots continuellement occupés à détourner avec des gaffes (*fig.* 11), les glaçons, qui par leur direction, doivent tomber sur les bâtiments, & pourroient les endommager. Quand ce sont de gros glaçons, les Pêcheurs amarrent aux côtés & en-dehors des bâtiments, une grosse Baleine dépouillée de son lard : cette grosse masse amortit très-puissamment le choc des glaçons.

On convient généralement que les grosses Baleines se plaisent dans les climats froids ; néanmoins on en voit peu quand les gelées sont très-fortes, & qu'elles durent longtemps. On prétend que dans ces circonstances elles se retirent dans des endroits inconnus aux Pêcheurs & aux Navigateurs.

Il

Il eſt certain qu'elles reparoiſſent lorſque le temps s'eſt adouci ; ce qui a quelque reſſemblance avec ce que pratiquent les poiſſons de paſſage.

ARTICLE VI.

De la nourriture des Baleines.

Puiſque nous nous occupons de l'hiſtoire des Baleines, il nous paroît convenable de dire encore quelque choſe ſur ce qui forme leurs aliments, quoique je ne puiſſe en parler d'après mes propres obſervations.

J'ai dit que, ſuivant pluſieurs Auteurs, les Baleines ne ſe nourriſſent que d'inſectes gros comme des ſemences de riz, qui s'amaſſent dans leur gueule, entre les barbes ou fanons, qu'on regarde comme des filets deſtinés à attraper ces inſectes. Ceux qui adoptent ce ſentiment diſent que les Baleines ont le goſier trop étroit pour avaler de gros poiſſons, qu'on ne trouve dans leur eſtomac que de l'eau, de la vaſe, & un peu d'algue : je regarde cela comme très-douteux.

Il ſe peut bien que les Baleines avalent les inſectes qu'on voit engagés dans leurs fanons : mais il n'eſt guere croyable qu'un auſſi gros animal, & tellement chargé de graiſſe, qu'on m'a écrit de l'Ile de Corſe qu'une Baleine de cent pieds de longueur avoit donné cent vingt milliers de graiſſe; il n'eſt guere croyable, dis-je, qu'un tel animal ſoit réduit à une auſſi foible nourriture : auſſi les voit-on faire la chaſſe aux Harengs, aux Maquereaux, même aux Thons ; & on ajoute que les Baleines qui deſcendent à l'Oueſt, & qu'on voit aux côtes de Terre-Neuve, s'y rendent pour ſe repaître d'un petit poiſſon blanc du genre des Capelans, nommé *Bliſſon*, qui s'y raſſemblent, dit-on, par bouillons, & que les Baleines dévorent : des Auteurs bien dignes de foi diſent avoir trouvé beaucoup de ces poiſſons dans leur eſtomac.

Joignons à cela, que les Pêcheurs regardent comme un préſage d'une bonne pêche, quand ils apperçoivent à l'endroit où ils s'établiſſent un grand nombre de Bliſſons, ou de ces petites Baleines vives qu'on nomme *Sardes*, ou enfin, quand par un temps calme on apperçoit flotter, à la ſurface de l'eau, cette eſpéce de crême blanche connue ſous le nom de *Graiſſin*, qui indique qu'un grand nombre de poiſſons fraient au fond de l'eau. Toutes ces circonſtances, qu'on regarde comme des préſages d'une bonne pêche, indiquent que les Baleines ſe raſſemblent à des endroits où elles ſavent qu'elles trouveront beaucoup de poiſſons. Je ne prétend pas conclure delà que les Baleines dévorent tel ou tel de ces poiſſons ; mais je crois qu'elles ſe raſſemblent dans des endroits où il y en a beaucoup, entre leſquels elles trouvent de quoi ſe nourrir.

Je croyois être bien certain de ce que j'ai dit ſur la nourriture des Baleines, & je me trouve encore confirmé dans cette opinion, par une Lettre que je reçois de M. Desforges-Maillard, qui me marque que M. de Breville, Capitaine des Vaiſſeaux de la Compagnie des Indes, a obſervé que quand une Baleine rencontre un banc de Harengs, elle frappe l'eau avec ſa queue, & la fait bouillonner de maniere à étourdir ſa proie, & qu'alors elle en remplit ſon eſtomac. Willughby dit, qu'ayant dans ce cas ouvert des Baleines, il avoit trouvé dans leur eſtomac trente ou quarante Merlus, dont pluſieurs étoient encore en vie.

Les Pêcheurs aiment à faire leur métier par les temps de bruine ; mais c'eſt uniquement parce qu'alors les Baleines ne ſont pas dans le cas d'être effarouchées ni par les Pêcheurs, ni par les filets.

Quoique j'aie déja dit quelque choſe ſur la pêche des Baleines, particuliérement des vraies & groſſes Baleines du Nord, je ne prétends pas avoir épuiſé ce qui regarde cet objet : mais il me paroît convenable, avant d'y revenir, de rapporter quelque choſe de la pêche des petites Baleines, qu'on nomme en quelques endroits, *Sardes*, & qu'on trouve principalement dans les climats plus tempérés, d'autant que ce que je me propoſe de dire dans la ſuite ſur la pêche aura ſon application à toutes les eſpéces de Baleines, tant aux groſſes du Nord qu'aux petites, que quelques-uns confondent avec les Cachalots, dont je me propoſe de traiter dans un Chapitre particulier.

ARTICLE VII.

De la pêche des Sardes, ou petites Baleines, que je soupçonne être le Nord-Kaper.

Comme ceux qui font la pêche des petites Baleines hors les glaces ne sont pas autant exposés à différents dangers que ceux qui pêchent dans les glaces, ils emploient des bateaux plus petits & plus légers : mais parce que ces Baleines sont bien plus vives & plus fuyardes que les grosses, on est obligé, pour les joindre & pour les saisir, quand elles ont été blessées, d'avoir un plus grand nombre de chaloupes armées de plus de monde ; pour les mêmes raisons, il est essentiel que les Matelots & les Harponneurs soient plus jeunes & plus vifs que pour la pêche des grosses Baleines. Avec ces précautions on fait quelquefois des pêches abondantes dans ces parages ; car on voit souvent revenir, au mois de Juillet, des bâtiments avec leur chargement complet de Sardes.

Pour faire la pêche de ces petites Baleines, on réunit plusieurs chaloupes, armées chacune de six ou huit hommes, qui rament de toutes leurs forces, pour approcher du poisson *B*, comme on le voit (*Pl. III, fig.* 3) : un ou deux Harponneurs *D*, qui sont à l'avant, essaient de les percer avec un dard, à l'organeau duquel est attaché une corde, qu'ils lâchent à mesure que les poissons s'enfuient, & guidés par la corde, ils les suivent à force de rames : à mesure que les poissons perdent leur sang, ils s'affoiblissent ; alors les Pêcheurs pouvant les joindre aisément, ils achevent de les tuer, puis ils les tirent à la remorque sur le rivage, comme on le voit, en *A* (*Pl. IV, fig.* 1), pour les découper. Les femelles sont plus aisées à prendre que les mâles, sur-tout quand elles ont leurs petits, qu'elles ne veulent point abandonner ; car il y a un grand attachement réciproque entre les petits & les meres.

Je vais maintenant entrer dans des détails plus circonstanciés de tout ce qui regarde la pêche des différentes espéces de vraies Baleines.

ARTICLE VIII.

Des endroits où l'on fait les Armements.

J'ai indiqué, à la vérité, sommairement, les Ports & les Villes marchandes où l'on peut s'établir pour faire les armements pour la pêche des Baleines ; ce qui se réduit à choisir les endroits les plus voisins des parages où l'on se propose de s'établir en pêche, & où l'on a lieu de présumer qu'on trouvera beaucoup de Baleines, grosses ou petites.

ARTICLE IX.

Sur les gages des Equipages.

Les Matelots, les Pêcheurs & les Officiers-Mariniers, qui sont, le Maître, le Pilote, les Harponneurs, le Tonnelier, le Charpentier, forment ce qu'on nomme les équipages, dont l'engagement se fait au mois de Mars : leur embarquement est ordinairement vers la mi-Avril.

Je parlerai dans la suite du traitement des équipages qui sont à la part. Il s'agit maintenant des gages qu'on donne à ceux qui, n'étant pas à la part, vont à cette pêche pour le compte des Marchands affociés. Ces gages sont ordinairement de quinze livres, ou quinze florins par mois, bien entendu qu'ils sont nourris pendant toute la campagne. Ceci ne regarde que les Matelots : car les gages des Officiers-Mariniers sont plus considérables, & proportionnés à leur capacité : ainsi, les Rameurs ont, suivant leur force, quinze à vingt livres par mois ; les Harponneurs, depuis vingt-cinq jusqu'à trente livres ; & le Commandant, depuis quatre-vingts jusqu'à cent livres. Outre cela, l'équipage a de gratification, sur cha-

que barrique de lard, vingt-cinq à trente sols.

Quand on a passé tout l'équipage en revue, on donne à chacun un mois d'avance, ce qui leur sert ordinairement à acheter des hardes, & de petites provisions dont ils jugent avoir besoin à la mer. Chacun serre dans un coffre ce qui lui appartient, pour le trouver au besoin ; mais les gages ne commencent à courir que du moment où l'on s'embarque. Au reste, tout cela n'est que des à-peu-près, & est sujet à varier suivant différentes circonstances.

Lorsque les équipages sont à la part suivant l'usage des Basques, l'Armateur ou le Propriétaire du navire a pour lui, la moitié des huiles & toutes les barbes ou fanons, excepté un quintal des fanons que le Capitaine leve, pour chaque cent de barrils d'huile qu'il rapporte.

Quand le Propriétaire du navire a pris la moitié des huiles, l'autre moitié se partage inégalement entre les gens de l'équipage ; de sorte qu'en supposant que la part du Capitaine soit de vingt-quatre barriques d'huile, le Pilote en a vingt, le Contre-Maître dix-huit, les Harponneurs chacun quatorze, & le reste des Matelots, chacun suivant son mérite, depuis six barriques jusqu'à onze : lorsque le navire revient avec moins de sa charge, chaque lot diminue proportionnellement.

ARTICLE X.

Etat des effets, dont ceux qui forment l'équipage doivent se fournir pour faire une campagne de pêche.

Nous avons représenté (*Pl. II*) les instruments nécessaires pour faire la pêche des Baleines : il s'agit, dans cet article, d'instruire les Pêcheurs des ustensiles dont ils doivent se pourvoir pour faire une campagne de pêche.

Comme ces campagnes sont quelquefois longues, & qu'on y change très-fréquemment de climat, on est exposé à éprouver toutes les variations de l'atmosphere ; des sécheresses considérables, des chaleurs très-vives, plus fréquemment des pluies abondantes, de la neige, de la grêle, & de très-fortes gelées. Pour supporter toutes ces alternatives, sur-tout l'humidité & le froid, il faut avoir de bons gros habits, des vestes & des gilets de rechange, d'assez bonnes couvertures de laine, six paires de gros bas, autant de fortes mitaines, de forts souliers, une paire de bottines de cuir fourrées, six ou huit chemises, & des mouchoirs de cou. J'ai cru qu'il suffisoit, pour donner une idée des habillements de ces Pêcheurs, de représenter (*Pl. III*) les habillements des Pêcheurs Hollandois (*fig.* 1), & ceux des Basques (*fig.* 2). Ceux qui ne sont point accoutumés à aller à la mer étant fréquemment pris de diarrhées & de vomissements, feront bien de s'approvisionner de quelques bouteilles d'eau-de-vie & de vinaigre ; & s'il n'y a point de Chirurgien à bord, de quelques remedes anti-scorbutiques ; heureux si dans ce cas il se rencontre quelque vieux Matelot expérimenté qui, étant pourvu de médicaments, les emploie avec succès, au moins pour les maladies habituelles des gens de mer.

ARTICLE XI.

De la Nourriture des Equipages.

Quoiqu'elle ne soit point la même dans tous les bâtiments, on peut dire, en général, que le repas du matin, ou le déjeûner, est du riz ou de l'orge mondé, qu'on fait bien cuire avec un peu de beurre fondu, à quoi, suivant leur appétit, les Matelots ajoutent du fromage, du beurre salé & du biscuit : on donne pour le dîner, du bœuf salé, du poisson frais ou salé, ou des légumes secs, accommodés au beurre ou au lard, & toujours du beurre salé, du fromage & du biscuit à discrétion ; car, comme les travaux des Pêcheurs sont pénibles, on est bien aise de les voir prendre beaucoup de nourriture avec appétit.

A l'égard de la boisson, outre l'eau douce, dont ils ont à discrétion, on donne, suivant les différentes nations, de la biere ou du cidre, ou du vin dans lequel on mêle un peu d'eau ; & quand les équipages sont réduits à l'eau, on leur donne de temps en temps un petit coup d'eau-de-vie.

ARTICLE XII.

De la pêche des Baleines en général.

J'ai assurément bien des choses à dire sur la pêche des Baleines ; mais je crois devoir commencer par décrire une des plus considérables, qu'on fait avec un instrument nommé *Harpon*, parce qu'après avoir bien détaillé cette façon de pêcher, je ferai en état de traiter fort en abrégé de presque toutes les autres.

A l'occasion de la Planche II, où j'ai représenté les harpons, j'ai été engagé à dire quelque chose de cet instrument à la pag. 11 ; mais comme je ne l'ai décrit que fort en abrégé, je me trouve obligé de revenir à en parler plus expressément & plus en détail : nous expliquerons ensuite comment on doit s'en servir pour prendre les Baleines.

§ 1. *Des Harpons.*

Le harpon (*Pl. II*, *fig.* 1 & 2) est un instrument de fer doux & bien corroyé ; il est piquant par le bout *a*, & tranchant par les côtés *bb* : on l'ajuste au bout d'une perche de bois qui forme son manche. Il y en a de différentes grandeurs, relativement à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre. Quoiqu'on se serve des harpons pour prendre différentes espéces de poissons, néanmoins dans l'article qui nous occupe il convient d'entrer à ce sujet dans des détails, parce que c'est l'instrument dont les Pêcheurs font le plus d'usage pour la pêche des Baleines, sur-tout des grosses du Nord.

A l'inspection des harpons représentés (*fig.* 1 & 2) sur la Planche II, on voit que l'extrémité, qu'on nomme *Dard*, est terminée par une pointe *a*, aux deux côtés de laquelle sont deux ailes tranchantes *bb* : par la forme pointue du dard *a*, & celles des ailes tranchantes *bb* (*fig.* 1, 2, 3 & 4), qui ont une forme triangulaire, il est sensible que le harpon doit entrer très-aisément dans le lard & la chair des Baleines, & qu'au moyen de la largeur de la partie d'en-bas *bb* des ailerons, il doit éprouver bien de la difficulté pour sortir des chairs ; ce qui est nécessaire, puisqu'il faut que le harpon résiste à la tension de la corde à laquelle il est attaché, & aux mouvements énormes que se donne la Baleine, lorsqu'elle se sent blessée. Quelquefois, pour augmenter encore cette résistance, la partie tranchante des ailes *bb* est barbelée, comme on le voit figures 3 & 4 : le milieu du dard à l'à-plomb de *a*, entre les deux ailes *bb*, augmente d'épaisseur, non-seulement pour donner plus de force au harpon, mais encore pour le rendre plus pesant, ce qui augmente la force du coup, fait que le fer pénétre plus avant dans les chairs, & y est plus solidement établi. On regarde cette augmentation de poids comme si importante, que le plus souvent on met au manche, à une petite distance du fer, un anneau de plomb *K* (*fig.* 3 & 4). Il y a, entr'autres, deux façons d'ajuster le manche au harpon : l'une est représentée (*fig.* 1 & 2), & l'autre aux figures 3 & 4.

Comme l'ajustement représenté par les figures 1 & 2 est le plus simple, je vais commencer par rapporter ce qui le regarde ; j'examinerai ensuite ce qui est représenté par les figures 3 & 4, où l'ajustement du harpon au manche est bien plus compliqué ; mais on en est dédommagé par les avantages qui lui sont propres.

Pour rendre l'ajustement du harpon à son manche très-simple, on termine le dard en *bb* (*fig.* 1 & 2), par une douille de fer *c d* qui a à-peu-près deux pieds & demi, ou trois pieds de longueur. Cette douille ressemble beaucoup à celle qui reçoit le manche d'une bêche de Jardinier : elle est creuse à l'extrémité *d*, pour recevoir le manche, qui se termine en pointe, comme celui *f g*, de la figure 10 : *c e* (*fig.* 1 & 2) est une corde qui tient un harpon, & qui sert à le trouver, quand le manche est sorti de sa douille, & que la Baleine fuit avec le dard. Les harpons avec lesquels on perce les poissons qui se tiennent à une petite profondeur sous l'eau, différent de ceux dont nous venons de parler, en ce que leur manche est fort long, & que le harpon ne se sépare pas du manche, que le Pêcheur tient toujours à la main.

Je passe à ce qui regarde les harpons représentés sur les figures 3 & 4. Le dard *a*, *bb* est tout-à-fait semblable à celui des figures 1 & 2, où cet objet est représenté plus en grand ;

grand : ce dard a ordinairement ſept à huit pouces de longueur ; l'étendue des deux ailerons, de *b* en *b*, eſt à-peu-près la même ; la partie la plus forte du dard, qui eſt entre les deux ailes, les excéde d'environ huit à dix pouces. Cette partie a une forme cylindrique, comme on le voit à la figure 3, depuis *b* juſqu'en *f* ; il y a, vers *c*, un renflement en forme d'anneau, qui fait ſaillie ſur la partie cylindrique. La partie *f c* de ce cylindre entre dans une forte douille de fer *g*, ſolidement aſſujétie au bout de la perche de bois qui forme le manche du harpon ; le poids de cette douille qui eſt épaiſſe augmente encore l'effet du harpon ſur le poiſſon. Quand la Baleine ſe ſent bleſſée, elle s'enfuit avec viteſſe, emportant avec elle le dard *a*, *bb*, qui ſort de la douille *f*, & abandonne le manche. On apperçoit, aux figures 3 & 4, une corde ou ligne *h i*, qui, étant attachée au harpon au-deſſus de *f*, ſuit toujours le poiſſon : la corde, qui eſt lovée en *L*, ſe développe à meſure que le poiſſon s'éloigne ; & comme l'autre bout de cette corde eſt entre les mains des Pêcheurs, ils ſont certains, en la ſuivant, d'arriver au harpon ou au poiſſon : quelques-uns attachent à cette corde, au moyen d'une petite corde qu'on voit au-deſſous de *g*, le manche du harpon, qui, flottant ſur l'eau à une petite diſtance du harpon, indique encore plus ſenſiblement où eſt le poiſſon. Quand la corde n'eſt pas aſſez longue pour ſuivre le poiſſon juſqu'à la fin de ſa courſe, on en joint une autre au bout : quelques-uns attachent de diſtance en diſtance, à la corde principale, des bouts de corde plus menus, auxquels ſont attachés des morceaux de bois léger qui flottent ſur l'eau ; mais il eſt ſur-tout important d'attacher au bout de la corde principale, une groſſe bouée, pour retrouver la maîtreſſe corde, ſi elle échappoit aux Pêcheurs.

§ 2. *Des Lances.*

Quoique les lances n'ayent point l'avantage de tenir auſſi fermement dans les chairs que les harpons, & que pour cette raiſon on ne puiſſe pas y attacher une corde pour découvrir où le poiſſon s'eſt retiré, on verra néanmoins, par ce que nous allons dire que cet inſtrument eſt très-utile pour prendre les Baleines.

Les lances (*Pl. II, fig. 5 & 6*), différent principalement des harpons par la forme du dard *a b*, qui eſt ovale, & terminé par une pointe ſans oreilles.

A preſque toutes les lances, à la partie oppoſée à la pointe, il y a une longue douille *c d*, dans laquelle entre le manche, comme aux harpons (*fig. 1 & 2*) : à la plupart, le manche tient au fer comme aux piques de guerre, ou aux eſpontons, parce que l'uſage le plus ordinaire des lances, eſt d'achever de faire mourir le poiſſon qui a été bleſſé par le harpon, & affoibli par la perte de ſon ſang ; ce que les Pêcheurs font en perçant la Baleine avec la lance ſans abandonner le manche. Les lances dont nous parlons, ont ordinairement douze à quinze pieds de longueur, dont le fer fait à-peu-près le tiers ; chaque chaloupe, ſuivant ſa grandeur, prend ordinairement quatre ou ſix lances, & deux ou trois harpons.

Quand les Rameurs peuvent joindre les Baleines, les Matelots les percent de toute leur force avec leur lance, & achevent de les faire mourir en penchant de côté & d'autre le manche, pour augmenter la grandeur de la plaie, & précipiter la perte du ſang.

§ 3. *Des Crocs.*

Il faut encore ſe pourvoir de crocs (*fig. 7, 8, 9, 10 & 11*), de différentes grandeurs & de diverſes forces, ſoit pour tirer à terre ou à bord les poiſſons, ſoit pour amarrer les chaloupes ſur les glaces. Les crocs (*fig. 10 & 11*), comme on le verra dans la ſuite, ſervent encore pour arranger les morceaux de gras ſuivant leurs grandeurs, dans des barrils.

§ 4. *Des Couteaux.*

Il faut de plus avoir différentes eſpéces de couteaux *b c d, e, f* (*fig. 12*), ſoit pour lever le lard de deſſus l'animal, ſoit pour le découper à bord en morceaux de différentes grandeurs, pour le mettre en barrils ou en quart, lorſqu'on veut en retirer l'huile.

Les grands couteaux *a d f* ſervent pour

lever la graisse de dessus l'animal ; ils ont, y compris le manche, cinq à six pieds de longueur, la lame a à-peu-près trois pieds de long sur environ trois pouces de largeur.

Les couteaux qui servent pour débiter en petites tranches les grands morceaux, quand on veut en faire de l'huile, sont de moitié plus petits que les grands ; leurs manches sont plus courts à proportion : à l'égard des autres poissons Cétacées, je parlerai de plusieurs instruments de pêche moins considérables que ceux qui servent pour prendre les vraies & grosses Baleines : ces détails contribueront encore à éclaircir ce que nous aurons dit sur la pêche des grosses Baleines.

Article XIII.

De la pêche des Baleines, particulierement avec les harpons.

Quand il s'est rassemblé un nombre de bâtiments armés, comme nous l'avons dit, pour la pêche des Baleines, plusieurs Matelots qu'on nomme *Guetteurs*, s'établissent au rivage sur des pointes qui s'avancent à la mer, ou sur des rochers de la côte, ou sur des monticules, d'où on peut appercevoir une étendue de mer assez considérable : ils prêtent la plus grande attention pour essayer de découvrir des Baleines. Outre les Guetteurs, plusieurs Matelots de chaque bâtiment montent sur les hunes, ou au haut des mats, & essaient aussi d'appercevoir des Baleines, ou qui nagent à fleur d'eau, ou qui en sortent de temps en temps la tête pour aspirer l'air.

On juge que les Baleines qu'on découvre flottant sur l'eau, sont mortes, ou qu'ayant été blessées, elles sont très affoiblies par la perte de leur sang; en ce cas, quelques chaloupes *A* armées de six Rameurs *b*, d'un Timonnier *c*, & d'un Harponneur *d*, essaient de les joindre à force de rames (*Pl. III*, *fig.* 3) ; ils n'y réussissent que quand les Baleines sont mortes, ou lorsqu'elles sont fort affoiblies par leurs blessures ; car celles qui ont conservé toute leur vigueur parviennent à s'échapper.

Lorsque les Pêcheurs les jugent mortes, ils passent un nœud coulant *AA* (*Pl.* 5, *fig.* 2 & 3), derriere l'aileron de la queue, où bien ils attachent une corde à un fort croc, qu'ils ont piqué dans la gueule du poisson, & deux, ou un plus grand nombre de chaloupe s'étant amarrées sur ces cordes, tirent à la remorque ces Baleines, à terre ou à bord d'un des navires, comme on le voit en *A* (*Pl. IV*, *fig.* 1).

Mais comme il y a de ces Baleines, qui, n'étant qu'engourdies, entrent en fureur quand elles se sentent piquées par une lance, & renversent à la mer les chaloupes & les hommes *A* (*Pl. IV*, *fig.* 1, 2 & 3), il faut donc, avant de les amarrer à la chaloupe, prendre des précautions pour s'assurer que celles qu'on voit flotter sur l'eau sont mortes ; pour cela on les pique avec une lance ou une bayonnette, comme fait le Harponneur *B* (*Pl. IV*, *fig.* 2).

Quand on a reconnu que les Baleines qu'on croyoit mortes, sont seulement fort affoiblies, & qu'elles pourroient entrer en fureur, on acheve de les faire mourir à coups de harpon, de lance ou de masse, *K H* (*Pl. II*, *fig.* 12).

Il arrive quelquefois qu'un bâtiment armé pour la pêche, se trouve accidentellement au milieu d'un banc de poissons Cétacées, Baleines, Souffleurs, Cachalots, ou gros Requins, &c. En ce cas, tous les gens de l'équipage (*Pl. IV*, *fig.* 4), se rangent autour du bâtiment, ayant à la main des harpons, des lances, des crocs garnis de longs manches, & ils essayent de percer les poissons qui se trouvent à leur portée ; on a même vu des Pêcheurs qui parvenoient à en saisir, avec un nœud coulant qu'ils passoient au-dessus de l'aileron de la queue, comme on la représente en *a*, au bâtiment *A* (*Pl. IV*, *fig.* 4).

Quand les Guetteurs, soit de la côte, ou des vaisseaux, apperçoivent des Baleines distribuées çà & là, ils en avertissent ceux qui sont dans les vaisseaux, qui, sur le champ, mettent leur chaloupe à la mer, & rament de toutes leurs forces pour essayer de s'en approcher; car comme le premier coup de harpon est souvent le plus décisif, heureux celui qui a pu le donner, il lui est dû une récompense lorsque ce premier coup est donné à propos. Quand la Baleine continue à fuir, en suivant la corde qui tient au harpon, on parvient à joindre le poisson qui s'enfuit, & qui s'affoiblit en perdant de son sang.

Suivant les conventions que les Pêcheurs ont faites entr'eux, les chaloupes de différents navires se réunissent quelquefois pour chasser de concert la Baleine qui a été harponnée ; pour bien frapper la Baleine, le Harponneur *D* ayant un genou appuyé contre l'étrave, comme on le voit (*Pl.*

IV, *fig.* 2 & 3), jette son harpon de la main droite, & quelquefois des deux mains, le Harponneur laisse filer de la corde qu'il a lovée auprès de lui, ou sur son bras, & qui est amarrée au harpon.

Comme c'est auprès, & au-dessus des ailerons que le harpon entre plus aisément, le Harponneur essaie de percer le poisson à cet endroit, & il y en a d'assez adroits pour faire périr la Baleine du premier coup.

Quand une Baleine se sent blessée, elle fuit avec une vîtesse extrême; alors les Rameurs forcent de rames pour la joindre: le Timonnier *C* (*Pl. III*, *fig.* 3), est très-attentif à exécuter ce que lui prescrit le Harponneur *D*, ou un Matelot expérimenté chargé de le seconder; on file donc continuellement la ligne qui tient au harpon; & quand une piéce est filée, on y en joint une seconde, puis une troisieme; quelquefois même on en emprunte des autres chaloupes; chaque piece de funin a ordinairement cent vingt brasses de longueur, au bout de laquelle il y a quelques brasses d'un cordage plus fin, fait d'excellent chanvre, où est amarré le harpon, on le nomme le *Funin*.

Les Matelots expérimentés savent prévoir l'endroit où les Baleines doivent sortir leur tête de l'eau pour aspirer l'air, & aussi éviter qu'elle ne fasse chavirer la chaloupe, comme on le voit au canot *A* de la Planche IV (*fig.* 2 & 3); quand cet accident arrive, d'autres chaloupes essayent de s'approcher assez pour pouvoir découvrir de nouveau le poisson; il est bon d'être prévenu que les Baleines sont obligées de venir aspirer d'autant plus fréquemment l'air, qu'elles ont été blessées plus griévement, ce qui est très-avantageux pour les Pêcheurs. On s'apperçoit que la Baleine perd de ses forces quand la ligne qui tient au harpon mollit & encore, plus quand elle jette du sang par les naseaux.

On a vu, comme il est dit plus haut, des Harponneurs assez adroits pour tuer une Baleine d'un seul coup de harpon; mais cela est fort rare, & souvent on est obligé, quand elles sont affoiblies, de les assommer à coups de masse *H* (*Pl. II*, *fig.* 12), ou de les percer avec des lances. Nous avons déja dit qu'il y a des Baleines qui entrent en fureur quand elles sont prêtes d'expirer; il est bon que les Pêcheurs en soient prévenus, sans quoi ils courroient risque d'en être blessés, ainsi que nous l'avons représenté en *A* (*Pl. IV*, *fig.* 2).

Il est très-important d'avoir des équipages, & sur-tout des Officiers Mariniers fort expérimentés. Le succès de la pêche en dépend; car on voit de petits navires armés de foibles équipages, mais expérimentés, faire de meilleures pêches, que de gros navires montés de Novices ou de Matelots qui ont peu d'expérience, on ne peut effectivement s'empêcher d'admirer l'adresse de certains Harponneurs, qui, quoiqu'éloignés des poissons, les percent aux endroits qu'ils savent être les plus propres à les faire périr; c'est encore par l'usage qu'on apprend à diriger la marche du canot, suivant la route que suit la Baleine, même sous l'eau; & ce qui est encore plus difficile, consiste à juger, lorsqu'une Baleine est enfoncée dans l'eau de l'endroit où elle paroîtra pour prendre l'air; ainsi les Harponneurs & les Timonniers sont des Officiers Mariniers très-importants.

ARTICLE XIV.

De l'Embarquement des Chaloupes.

Nous avons dit, que suivant la grandeur & la destination des navires qu'on arme pour la pêche des Baleines, on leur donnoit plus ou moins de chaloupes, depuis trois, jusqu'à six ou huit; plusieurs sont suspendues au-dehors du bâtiment, comme on le voit en *A* à une flute Hollandoise (*Pl. V*, *fig.* 1); les autres chaloupes sont placées sur le pont, mais on ne peut les appercevoir dans cette Planche. Suivant une lettre de M. de la Cournebiere, on en met ordinairement quatre à l'entrepont, & deux sous le gaillard d'arriere.

Comme chaque navire est obligé de fournir aux chaloupes qu'il met à la mer, les ustensiles de pêche qui leur sont nécessaires, ils embarquent grand nombre de lances, & de harpons de différentes grandeurs, avec des pieces de lignes plus ou moins grosses destinées à être attachées au harpon, & qui servent à indiquer la route que font les Baleines, lorsqu'étant blessées, elles fuyent avec une telle vîtesse, que malgré les efforts des Rameurs ils ne peuvent les atteindre.

On a vu, par ce que nous avons dit, qu'il arrive assez fréquemment que les chaloupes s'éloignent de leurs vaisseaux, au point qu'elles ont souvent peine à les rejoindre: en ce cas, le navire tire quelques coups de canons,

& les chaloupes ayant embarqué quelques trompes ou cornets, essaient de répondre aux coups de canons que le navire a tirés. De plus, les Matelots, tant des navires que des chaloupes, montent de temps en temps au haut de leur mât pour essayer d'appercevoir leur Navire, ou pour découvrir quelques Baleines mortes ou en vie ; car quand les Baleines blessées peuvent se retirer sous des bancs de glaces, il arrive assez souvent qu'elles sont perdues pour les Pêcheurs, ainsi que les lignes qui tenoient au harpon. D'ailleurs il y a une récompense pour ceux qui apperçoivent les premiers une Baleine morte ou blessée.

Si une Baleine blessée échappe à ceux qui l'ont harponnée, & qu'elle soit apperçue par une autre chaloupe qui la prenne, c'est aux Pêcheurs de cette chaloupe qu'elle appartient ; ceux qui l'ont harponnée en premier lieu n'y ont aucun droit.

Quand la mer est calme, on entend de fort loin le bruit de l'eau, que les Baleines jettent par les évents, sur-tout celles qui ont été blessées ; les Harponneurs profitent de cet indice pour les trouver, ce qui semble prouver que c'est un jet d'eau qui sort par les évents, & non pas de la fumée ou du brouillard, comme nous avons dit que quelques-uns le pensoient : néanmoins je conviens que l'eau qui sort par les évents se divise par petites gouttes, à cause de la résistance de l'air.

A l'égard de celles qui sont mortes, & qui flottent sur l'eau, sur-tout celles qui sont anciennement mortes, on les découvre par un nombre d'oiseaux qui s'amassent dessus, ou pour en faire curée, ou pour prendre quantité d'insectes qui s'y trouvent en grand nombre.

On sait que les huiles qu'on extrait des graisses, font le profit le plus considérable que les Pêcheurs retirent de leurs travaux ; il faut donc pour cela lever le gras avec des précautions convenables, ce qu'on appelle découper les Baleines, ainsi que nous allons l'expliquer.

ARTICLE XV.

De la maniere de lever le gras, ou de découper les grandes Baleines pour en retirer l'huile.

Quelquefois les Baleines étant prêtes d'expirer, échouent & meurent sur le rivage, sur-tout après un coup de vent, comme *B* (*Pl. V, fig.* 2 *&* 3) ; mais d'autres fois étant trop affoiblies pour gagner la côte, elles meurent à l'eau. Dans ce dernier cas on les amarre à des chaloupes qui les traînent à la côte, ou à bord d'un vaisseau (*Pl. VI, fig.* 1). Quand on les tire à la côte, il est important de choisir un endroit, où précédemment on ait établi des fourneaux & ce qui en dépend, tels que *DEF* (*Pl. V, fig.* 2 *&* 3), ou au moins il faut qu'il soit facile d'y en établir, & qu'on y puisse trouver du bois pour chauffer les fourneaux.

Quand le terrein est en pente, comme on le voit à la Planche V, fig. 3, on amarre la Baleine à des piquets *C* qu'on enfonce dans le terrein, & des cordes qu'on place dans la gueule & au derriere de l'aileron de la queue ; à l'égard des Baleines qu'on remorque auprès des vaisseaux quand elles sont rendues à côté & au-dehors des bâtiments, comme on le voit aux figures 1, 2 & 3 de la Planche VI, on les amarre avec des chaînes ou des cordes qu'on passe dans la gueule, ou autour du corps, ou derriere la queue : pour détacher plus aisément le gras, des Pêcheurs hardis montent sur les Baleines, quoiqu'elles ne soient pas encore tout-à-fait mortes ; mais comme leur peau est très-glissante, pour ne point courir risque de tomber à la mer, ils ont la précaution de mettre des pointes sous les talons, & sous les semelles de leurs souliers.

On donne assez souvent une petite récompense à ceux qui ont cette hardiesse, de même qu'à ceux qui ont apperçu quelques poissons à la mer.

Comme l'opération de découper le gras, soit à terre ou à la mer, est à-peu-près la même chose, ce que je vais dire convient à l'une & à l'autre ; & je me bornerai à indiquer ce qui appartient plus particuliérement à l'une de ces méthodes qu'à l'autre.

Lorsqu'une Baleine est amarrée au vaisseau, ceux qui découpent le gras, & ce sont ordinairement les Harponneurs ou des Charpentiers, se placent sur l'avant d'une des chaloupes *B* (*Pl. VI, fig.* 1), qui sont à côté du poisson *A*, qui se trouve ainsi entre la chaloupe & le bâtiment. Il y a, dans chacune de ces chaloupes, un ou plusieurs hommes qui les tiennent assujéties au navire, au moyen de cordes ou de crocs à longs manches.

Les Harponneurs qui sont chargés d'enlever le gras, sont habillés de cuir, & ont des

des bottes : ils enlevent d'abord au poiſſon, avec un grand couteau (*Pl. VI, fig.* 1 & 2), la premiere piece qui eſt près des yeux; ils la nomment l'*Enveloppe :* c'eſt la plus grande tranche, & qui a la plus grande épaiſſeur de gras : on la leve dans toute la longueur de la Baleine ; ſi elle étoit d'une ſeule piece, & que le poiſſon fût grand, elle s'étendroit preſque depuis la ſurface de l'eau juſqu'à la hune du grand mât. Pour couper le reſte du gras en tranches, le long & ſur les côtés de la Baleine, on paſſe deſſous le poiſſon (*Pl. VI, fig.* 1 & 2) une groſſe corde, avec laquelle on le retourne & on le ſouleve, au moyen de quoi on leve d'autres tranches ſur les côtés : à meſure que ces morceaux ſont levés, on les hiſſe ſur le pont ; & comme il y en a pluſieurs de fort lourds, on ſe ſert pour cette opération, d'une caliorne *D* (*Pl. VI, fig.* 1). Il faut que cette graiſſe ſoit bien ferme, pour qu'elle ne ſe rompe pas dans cette opération.

L'équipage qui eſt à bord découpe ces pieces principales en grandes tranches, d'autres les découpent en plus petits morceaux : ceux-ci, ainſi que les travailleurs qui ſont ſur les Baleines, ſe ſervent, pour découper ces gros morceaux, de longs couteaux ; à meſure qu'on détache de la graiſſe, on eſt obligé de hiſſer la Baleine le long du bord du navire, pour l'élever au-deſſus de l'eau, & pouvoir plus aiſément détacher cette graiſſe de deſſus les côtés du poiſſon : heureuſement le gras ſe détache avec autant de facilité que la peau d'un animal que l'on écorche. Quand les maîtreſſes pieces ſont ſur le pont ou dans des cuveaux, auprès des fourneaux *E* (*Pl. V, fig.* 2 & 3) où l'on doit cuire le gras, des hommes, avec des crochets, les tiennent en état ſur un établi *A* (*Pl. VII, fig.* 1) ; d'autres, avec leurs couteaux, les découpent en plus petits morceaux, qu'on arrange dans les chaudieres, pour les cuire comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Lorſque le temps eſt bon pour la pêche, ſi elle a été heureuſe, on a quelquefois pluſieurs poiſſons amarrés à l'arriere du navire. Alors on commence par lever les deux grandes pieces dont on a parlé ; enſuite on conduit ces Baleines l'une après l'autre à côté du navire, pour lever le reſte du gras ainſi que nous l'avons expliqué.

Les Propriétaires des navires Baſques & du Nord ont pour eux les fanons des poiſſons, excepté ce que le Capitaine en a, pour la petite redevance qu'on a coutume d'appeller *le Chapeau.* On parvient, par l'uſage, à bien découper le gras & à lever les fanons, dont je me propoſe de parler dans la ſuite. On jette à la mer, & on laiſſe aller à la dérive, le reſte des Baleines *C* (*Pl. V, fig.* 2), après que l'on en a enlevé le lard & les fanons : les oiſeaux s'y attroupent, mais pas avec autant d'avidité que ſur celles qui ont encore leur graiſſe. Ces cadavres ſont ſouvent la proie des Ours blancs, qui s'aſſemblent pour en faire curée, comme les Chiens autour des charognes.

Les Chats-huants & autres oiſeaux de proie, qui apperçoivent une Baleine bleſſée, la ſuivent & s'y attroupent, en appellant les autres par leurs cris. Les efforts que la Baleine fait en ſe débattant, lui font exhaler une ſueur de mauvaiſe odeur dont nous avons déja parlé ; néanmoins cette odeur attire tous ces oiſeaux, qui viennent la béqueter même pendant que l'animal eſt encore en vie, principalement pour manger quantité d'inſectes de mer & de petits coquillages dont leur peau eſt couverte.

Les Baleines rejettent, avec l'eau qu'elles ſoufflent par les évents, une eſpece de graiſſe qui nage ſur l'eau, & que ces oiſeaux dévorent avec beaucoup d'avidité.

La langue d'une Baleine de bonne taille peut donner quatre à ſix barriques d'huile ; mais on ne la tire ordinairement que quand la pêche n'a pas été avantageuſe, parce qu'on prétend que l'huile qu'on en retire étant très-ſeche & corroſive, gâte les chaudieres, & que pour tirer cette huile, il faut ajouter à la langue d'autres gras, qui ſont plus doux & plus liquides. Ceux qui ſont employés à découper le lard, ſoit ſur le poiſſon ou ſur l'établi, font leur poſſible pour que l'huile qui réjaillit du gras que l'on coupe ne tombe pas ſur leurs mains & leurs bras, parce qu'ils pourroient en être fort incommodés, d'autant qu'on prétend, je ne ſais ſi c'eſt d'après de bonnes obſervations, qu'elle cauſe une contraction de nerfs qui rend les membres preſque perclus. On m'a aſſuré que les graiſſes des petites Baleines ou Sardes n'avoient pas ce défaut.

Les crocs avec leſquels on retient la Baleine, pour la dépouiller de ſa graiſſe, ſont tirés avec des palans doubles, au moyen deſquels on revire le poiſſon, & on le retourne comme on veut, à meſure que l'on avance ce travail.

Avant de parler de la fonte du lard, il faut remarquer qu'on étoit autrefois dans l'uſage d'en ſaler pour le Carême ; mais cela ne ſe pratique aujourd'hui que pour la graiſſe des Marſouins, ce qui me fait ſoupçonner que l'on ne préparoit ainſi que le lard des moyennes ou petites Baleines.

ARTICLE XVI.

Méthode pour retirer l'huile des Baleines.

Nous avons déja dit que les Pêcheurs ſuivent des pratiques différentes pour retirer l'huile des graiſſes des Baleines : les uns, & c'étoit aſſez la méthode des Pêcheurs du Nord, après avoir découpé le lard en petits morceaux, comme nous l'avons expliqué, & l'avoir renfermé dans des barrils, l'emportoient chez eux, pour le faire fondre & en retirer l'huile plus commodément. Les Baſques étoient dans l'uſage de préparer les huiles à bord de leurs bâtiments (*Pl. VII, fig.* 3), ce qui différe peu de ce qu'on pratique, quand on découpe une Baleine à terre (*Pl. V, fig.* 3). Ceux qui remportent le gras chez eux, ont, devant la table où ils découpent le lard, une eſpéce de gouttiere où ils jettent les petits morceaux, qu'un Mouſſe reçoit dans une chauſſe, où ils s'égouttent, & tombent enſuite dans une barrique ou un vaſe de bois placé auprès de la table où l'on découpe le gras. Autrefois les Hollandois portoient, dans des barrils, preſque tous les gras à Spitzberg, où on les fondoit ; mais maintenant on leur donne cette préparation en différents endroits.

Ceux qui fondent les gras près le lieu de la pêche, mettent les petits morceaux dans une chaudiere *B* (*Pl. VII, fig.* 1) placée ſur un fourneau de briques qui eſt près l'établi où l'on coupe le gras ; ou ſi l'on fait cette opération à bord du bâtiment (*Pl. VII, fig.* 3), on établit le fourneau ſur le tillac du premier pont, ſous le gaillard d'avant, entre le grand mât & celui de miſaine.

Comme on fait la premiere fonte avec du bois, ſi l'opération ſe fait à bord du bâtiment, il faut bien prendre garde d'y mettre le feu : c'eſt pourquoi on a ſoin d'arroſer avec de l'eau tous les environs du fourneau. Quand on fond l'huile à bord du bâtiment, au lieu du fourneau *B* (*Pl. VII*), on ſe ſert ſouvent d'un fourneau *C* (*Pl. VIII, fig.* 3).

A meſure que l'huile ſe ſépare, on la verſe dans une chauſſe qui la conduit dans des cuveaux de bois *C* (*Pl. VII, fig.* 2) qui ſont près de la chaudiere. Comme on a eu ſoin de mettre de l'eau dans ces vaiſſeaux, l'huile ſurnage, & la lie tombe au fond. On laiſſe l'huile ſe refroidir pendant quelques heures dans ces vaiſſeaux, & pour cet effet, on l'arroſe de temps en temps avec de l'eau fraîche, qui ſe précipite au fond, & contribue à clarifier l'huile qu'on entonne enſuite dans des barrils *G*, la paſſant par un tamis fin *E*. Si l'on fait ce travail à bord du navire, une partie de l'équipage y reſte, pour exécuter ces travaux, & ſur-tout pour veiller continuellement à ce que le feu ne prenne pas au bâtiment : le reſte de l'équipage monte dans des chaloupes & va à la pêche. Pour retirer toute l'huile, on verſe tout ce qui eſt dans le réſervoir *C* dans des chaudieres larges & plattes *A*, (*Pl. VIII, fig.* 2), contenant deux à trois cents pots, & montées ſur des fourneaux de briques. Lorſque la graiſſe eſt bien cuite, on tire l'huile ; on la paſſe au travers d'une paſſoire d'où elle tombe dans un cuveau *D* (*fig.* 2, *Pl. VII*), où il y a de l'eau, pour qu'elle s'y refroidiſſe, & que les immondices ſe précipitent au fond, de ſorte qu'il n'y ait que l'huile épurée qui ſurnage : on la tire de ce cuveau pour la faire tomber dans un autre de même grandeur, & ſucceſſivement dans un troiſieme auſſi à demi rempli d'eau, pour procurer un plus prompt refroidiſſement & une meilleure clarification. On ajoute quelquefois à l'eau, une très-foible leſſive. Quand l'huile eſt bien refroidie & clarifiée, ſoit que l'opération ait été faite dans le bâtiment ou à terre, on l'entonne dans des barrils, & par la gouttiere *F*, (*fig.* 2) qui répond au fond du cuveau, on retire le marc, qui étant ſec, ſert à la cuiſſon du lard. Quand on manque de cuveaux de bois ou de chaudieres plattes pour ces diverſes clarifications, qui conſiſtent à laver les huiles dans pluſieurs eaux, on fait ces opérations dans de grands baquets *B* (*Pl. VIII, fig.* 2).

Chacune des méthodes que nous venons de décrire a des avantages & des inconvénients. En faiſant l'extraction des huiles dans les bâtiments, on évite le tranſport du gras, & le déſagrément d'infecter d'une très-mauvaiſe odeur, le quartier où l'on prépare l'huile, qui eſt d'autant plus belle, qu'on l'a préparée plus promptement. On a encore l'avantage que pendant que quelques-uns de l'équipage s'occupent à tirer l'huile, les autres vont à la pêche : mais un grand inconvénient pour la préparation des huiles à bord des vaiſſeaux, eſt le danger de l'incendie ; car malgré toute l'attention

que l'équipage apporte pour les éviter, il arrive quelquefois que quelques bâtiments en ſont les victimes. Il eſt vrai que quand le lard a reſté quelque temps en barril, il rend plus aiſément ſon huile, & qu'on en retire une plus grande quantité; mais elle n'eſt pas auſſi parfaite que celle qu'on retire auſſi-tôt qu'on détache le gras du poiſſon.

ARTICLE XVII.

Sur la jauge des futailles.

Nous avons dit que les Pêcheurs mettoient quelquefois le gras & les huiles dans des futailles. Il eſt bon de dire quelque choſe des différentes futailles dont ils ſe ſervent.

Ils emploient des vaiſſeaux qu'ils nomment *Pipes* ou *Barriques*. C'eſt communément par le nombre de ces futailles, plutôt que par celui des poiſſons, qu'ils eſtiment le produit de leur pêche, à moins qu'ils ne ſoient en pêche: car alors, ſi un de leurs camarades leur demande quel a été le ſuccès de leur pêche, ils diſent le nombre des poiſſons qu'ils ont pris: ce qui n'annonce rien de précis, puiſqu'il y en a de beaucoup plus gros les uns que les autres: c'eſt pourquoi, quand on parle du ſuccès de la pêche, on a coutume de dire combien on a rapporté de barrils de gras ou d'huile; ce qui m'engage à dire quelque choſe de la grandeur des futailles dont on a coutume de faire uſage pour la pêche de ces poiſſons.

Les pipes Hollandoiſes *a* (*Pl. VIII, fig.* 3) contiennent ordinairement deux barriques de Bordeaux. Les Hambourgeois nomment leurs futailles des *Lardelles*: elles contiennent cent vingt-cinq ou cent trente pots; ce qui ne s'éloigne pas beaucoup de ce qu'on appelle à Paris *Demi-Queue*, & à Orléans *Poinçon*, contenant deux cents quarante pintes de Paris.

Les futailles dans leſquelles les Pêcheurs du Nord rapportent le gras chez eux, contiennent environ deux cents cinquante à deux cents ſoixante pintes, meſure de Paris.

Les barriques de Bordeaux ne différent pas beaucoup des lardelles de Hambourg.

Quand les Pêcheurs du Nord ont fait leur huile, ils la mettent dans des barriques *c* (*fig.* 3) plus petites que celles où ils avoient mis le gras, & qui ne contiennent que cent vingt ou cent trente pintes. Les barrils d'huile que les Baſques rapportoient de la mer contenoient deux barriques du Nord. Les baquets repréſentés *B* (*Pl. VIII, fig.* 2) ont à-peu-près quatre pieds trois ou quatre pouces de diametre, ſur un pied & demi de hauteur. Les pipes des Hollandois (*Pl. VIII, fig.* 3) ont quatre pieds de hauteur, ſur deux pieds & demi de diametre, au milieu ou au bouge, & un pied neuf pouces au jâble. Les petits barrils *b* & *c* (*fig.* 3) pour mettre l'huile qu'on tire du Nord, ont deux pieds trois ou quatre pouces de hauteur, un pied neuf pouces de diametre au milieu, & un pied ſix pouces au jâble.

Comme les meſures varient beaucoup, même ſans changer de Royaume, je crois devoir me borner au peu que je viens de dire, pour éviter des détails inutiles & ennuyeux. Les chaudieres *A* (*Pl. VIII, fig.* 2) dans leſquelles on fait cuire les huiles, ſont de cuivre rouge, les unes plus grandes que les autres; mais aſſez communément elles ont ſept pieds de diametre & deux pieds de profondeur.

ARTICLE XVIII.

Des différentes qualité & nature des huiles de Baleine.

Il y a, ſans contredit, des huiles de Baleine de qualité différente, entre leſquelles les unes ſont bien meilleures que les autres.

J'ai dit que les Baleines qui avoient la graiſſe un peu jaune étoient celles qui ſe portoient le mieux: ce ſont auſſi ces graiſſes qui donnent la meilleure huile & en plus grande quantité. Celle qu'on retire des graiſſes blanches eſt aſſez bonne, mais en moindre quantité.

Les graiſſes que fourniſſent les Baleines, qu'on trouve mortes, flottantes ſur l'eau, fourniſſent moins d'huile, & d'une plus mauvaiſe qualité.

On tire auſſi de l'huile des langues de Baleines; mais j'ai dit qu'on prétend qu'elle a une qualité corroſive, & que pour la retirer il faut y mêler de l'huile provenant des graiſſes.

J'ai dit que quand on conſervoit dans des

barrils, du gras coupé en petits morceaux, pour le tranſporter aux endroits où l'on en doit retirer l'huile, lorſqu'on ouvroit ces barrils, on trouvoit de l'huile qui s'y étoit formée, & qu'il y en avoit d'autant plus que l'air avoit été plus doux ; de plus, qu'on retiroit très-aiſément l'huile du gras qui avoit été ainſi conſervé en barrils ; mais j'aurois dû ajouter que ces huiles n'étoient pas auſſi parfaites que celles qu'on retiroit des graiſſes immédiatement après la mort de l'animal : c'eſt pourquoi les huiles qu'on retire dans les vaiſſeaux, à la mer, comme faiſoient les Baſques, ſont plus parfaites que celles qu'on retire à terre, ſuivant la méthode que pratiquoient les Hollandois, lorſqu'ils étoient dans l'uſage de la retirer toute à Spitzberg.

Les huiles qu'on retire des graiſſes qu'on a conſervées en barrils, ont à-peu-près les mêmes défauts que celles qu'on tire des lards rouges que fourniſſent les bêtes mortes.

Les Pêcheurs mettent encore une différence aſſez conſidérable entre les huiles qu'on retire des groſſes Baleines qu'on prend dans les grandes Baies d'Iſlande, & celles que fourniſſent les petites Baleines qu'on prend dans des pays plus tempérés, & elles ſe vendent meilleur marché.

Quand nous parlerons des autres Cétacées, on verra qu'on eſtime beaucoup plus les huiles que fourniſſent certains de ces animaux, que celles qu'on obtient des autres.

ARTICLE XIX.

Expoſé ſommaire de la péche des Baleines en différents Parages, & de la péche accidentelle de ces poiſſons.

Après avoir rapporté le plus en détail qu'il m'a été poſſible, les connoiſſances que j'ai pu me procurer ſur la pêche des Baleines, conſidérée en général, je crois qu'il eſt à propos d'expoſer ſuccinctement ce que m'ont communiqué, ſur la pêche de ces poiſſons, ceux de mes Correſpondants qui ſe ſont trouvés à portée de la voir pratiquer dans différents climats.

§ 1. *De la péche aux côtes de Biſcaye, de Galice & de Saint-Jean-de-Luz.*

Dans les mois d'Août & de Septembre, temps auquel les groſſes Baleines ſortent des mers du Nord pour paſſer dans des climats plus tempérés, il en paroît quelques-unes vers les Côtes d'Eſpagne, depuis le Cap Finiſtere juſques vers l'embouchure de la Garonne ; il eſt même arrivé qu'on y en a pris le printemps & l'été. Ces Baleines ſont moins groſſes que celles de Spitzberg & du Groenland ; elles ont moins de gras : quelques-uns les nomment *Sardes :* je ſoupçonne que c'eſt le Nord-Kaper : il ſe trouve quelquefois dans ce nombre des Cachalots ; & ſi l'on y prend de groſſes & franches Baleines, c'eſt rarement & accidentellement. Ces groſſes Baleines retournent au Nord vers le mois d'Avril & de Mai ; & les Pêcheurs Normands, qui font la pêche du Maquereau hors les Sorlingues, en apperçoivent quelquefois des bancs conſidérables : elles s'annoncent par le bruit que fait l'eau qui ſort de leurs évents. Quand on rencontre de ces bancs on pourſuit les poiſſons, & on tâche d'en tuer à coups de harpons & de lances, ou de les échouer à terre, dans un lieu où il y ait des chaudieres établies ſur des fourneaux de briques, pour fondre le gras.

Saint-Jean-de-Luz a été un des meilleurs Ports du pays de Labour, & un des plus célèbres pour la pêche des Baleines, lorſqu'on n'oſoit pas pratiquer cette pêche dans les glaces ; néanmoins comme le fond eſt de roche, les câbles ne tardoient pas à y être endommagés, ce qui a fait qu'on a eſſayé d'entrer une partie des bâtiments dans le port de Socoa, qui eſt au Sud-Oueſt de l'entrée de la Rade de Saint-Jean-de-Luz. Comme il y a des roches au fond de ce Port qui n'a pas beaucoup d'étendue, on étoit contraint de mettre les vaiſſeaux très-près les uns des autres, & pour peu que le vent fût fort, ils ſe heurtoient & s'endommageoient : de plus, dans le temps des armements, on étoit obligé d'y voiturer beaucoup d'effets par terre. Toutes ces raiſons ont contribué, ainſi que pluſieurs autres, à faire abandonner dans ces Ports la pêche

pêche de la Baleine, ce qui a fait un grand tort à cette Province, puiſque dans certaines années la vente des huiles & des fanons a été des plus conſidérables.

Ajoutons à ce que nous venons de dire, qu'il ſe formoit de temps en temps des bancs de ſable qui fermoient l'entrée aux bâtiments, dans le port de Saint-Jean-de-Luz.

Toutes ces raiſons, & les avantages qu'on apercevoit à bien diſpoſer ce Port pour la pêche des Baleines, engagerent les Jurats à préſenter au Conſeil du Roi un plan de la Rade avec les ſondes, & un Mémoire par lequel on ſupplioit Sa Majeſté de prendre en conſidération les avantages que cette pêche produiſoit à la Province, & même au Royaume. Comme on n'a point eu d'égard à ces repréſentations, cette pêche ayant été abandonnée peu à peu, les Hollandois ont eu l'avantage de fournir à preſque toute l'Europe les huiles & les fanons, dont la vente a été d'autant plus avantageuſe que la pêche des Baſques a diminué.

Comme nous avons expliqué les différentes façons de tirer l'huile du lard, chacun peut adopter celle qu'il jugera lui être la plus avantageuſe.

M. de la Courtaudiere m'a écrit de Saint-Jean-de-Luz, que dans le mois de Février 1764 il vint échouer ſur cette côte une Baleine avec ſon petit, qu'elle portoit ſur ſon dos. Dès qu'on l'eut aperçue, les Pêcheurs ſortirent avec leurs outils en très-mauvais état & tout rouillés, pour leur donner chaſſe : on harponna le petit, qui donna huit barriques d'huile & cent livres de fanons : il avoit vingt-cinq pieds de longueur, dix-ſept pieds & demi de circonférence dans ſa plus grande épaiſſeur, quinze pieds du côté de la queue, & dix pieds deux pouces à la tête. On ne croyoit pas avoir pu bleſſer la mere avec le harpon, parce qu'elle avoit, comme nous l'avons dit, ſon petit ſur ſon dos ; cependant on s'aperçut qu'en s'enfuyant elle rendoit beaucoup de ſang.

§ 2. *De la Péche aux Côtes d'Angleterre.*

Il y avoit autrefois en Angleterre une Compagnie établie pour faire la pêche des Baleines à Spitzberg, en Groenland, & dans le Détroit de Davis. Pour engager à faire cette pêche, il y a eu un temps où le Parlement d'Angleterre avoit accordé une gratification de quarante ſchellings par tonneau, aux vaiſſeaux qui armoient pour aller faire cette pêche en Groenland. On m'a aſſuré que depuis long-temps cette Compagnie ne ſubſiſtoit preſque plus. Les uns diſent que c'eſt parce que le privilége qu'on lui avoit accordé avoit été réuni à la Compagnie du Sud ; d'autres prétendent que les Hollandois étant parvenus à la faire avec plus d'économie que les Anglois, ceux-ci avoient trouvé plus commode & plus avantageux de ſe borner à faire cette pêche ſur les côtes de la Nouvelle-Angleterre, de la Nouvelle-Yorck & de la Caroline, où ils entretiennent pluſieurs vaiſſeaux, qui rapportent en Angleterre le produit de leur pêche. Les Baleines qu'on prend dans ces parages ſont moins groſſes que celles qu'on trouve dans les glaces du Nord ; néanmoins, proportionnellement à leur groſſeur, elles fourniſſent aſſez abondamment d'huile. On a l'avantage d'y employer de plus petits bâtiments, & les Pêcheurs y courent moins de riſque. Quand ils ſont rendus au lieu de la pêche, ils tirent pluſieurs de leurs canots à terre, & ils y conſtruiſent des cabanes.

Quand des Guetteurs établis ſur des hauteurs, avertiſſent par des ſignaux, qu'ils aperçoivent des Baleines, alors cinq ou ſix bateaux bien armés ſe réuniſſent pour les pourſuivre & les harponner. Les lignes qui tiennent aux harpons ſont aſſez groſſes, mais elles n'ont que quarante à cinquante braſſes de longueur ; & au lieu de la groſſe bouée que nous avons dit qu'il falloit mettre au bout de la ligne, pour la trouver quand elle avoit échappé aux Harponneurs, ils mettent une eſpéce de table de bois de trois pouces d'épaiſſeur, & qui a trois pieds en quarré ; au milieu de cette table eſt aſſemblé un bout de chevron de quatre pouces d'équarriſſage & d'un pied de longueur, à l'extrémité duquel ils attachent le bout de leur ligne, qu'ils craignent de perdre. Cet aſſemblage de bois forme une bouée fort apparente, qui indique où il faut aller chercher le bout de la ligne ; mais je ne crois pas qu'elle ſoit préférable aux groſſes bouées de liége ou de bois léger dont nous avons dit que pluſieurs Pêcheurs faiſoient uſage.

§ 3. *De la pêche des Baleines par les Groenlandois.*

Suivant ce qu'on m'a écrit sur la pêche des Baleines par les Groenlandois, elle diffère peu de ce que nous en avons dit dans l'endroit où nous avons détaillé la pêche de ce poisson dans le Nord. Quand on aperçoit une Baleine, on envoie, pour lui faire la chasse, trois chaloupes, armées chacune de six Rameurs, d'un Timonnier & d'un Harponneur, qui est sur le devant de la chaloupe : il prend les plus grandes précautions pour n'être point renversé par la Baleine. Leur talent consiste à prendre bien leur temps pour lancer sur le poisson, le harpon qui tient à une corde longue de deux cents brasses. Quand la Baleine se sent blessée, elle plonge avec une telle vîtesse, que par le frottement sur le bord du canot, le feu prendroit à la corde qui est lovée dans le canot, si l'on n'avoit pas l'attention de la tenir très-mouillée ; & si cette corde lovée se mêloit, la chaloupe périroit infailliblement : c'est pourquoi un Matelot attentif est uniquement chargé d'empêcher qu'elle ne se mêle, & il en ajoute une autre, quand elle ne suffit pas pour suivre la Baleine dans toute sa course. Heureusement que la Baleine est obligée de sortir de temps en temps la tête hors de l'eau pour aspirer l'air. Quand, après s'être enfoncée sous l'eau, elle reparoît, ce qui arrive ordinairement à une centaine de brasses de distance de l'endroit où elle a été frappée, les Harponneurs qui se trouvent à portée en profitent pour la percer de nouveau : pour cela ils se tiennent assez éloignés, pour n'être point frappés ni par la queue, ni par les nageoires : quand ils réussissent à la percer, sur-tout au foie ou aux poumons, le sang sort avec une abondance extrême, & les Pêcheurs sont persuadés que le poisson aura bientôt perdu toutes ses forces : mais d'abord ses mouvements sont si forts, que la mer est couverte d'écume : heureusement, comme elles ont un besoin absolu d'aspirer l'air, elles sortent de temps en temps la tête de l'eau, & elles se tiennent près de la surface, ce qui met dans le cas de pouvoir les harponner. Cependant les chaloupes sont quelquefois obligées de suivre pendant plusieurs lieues la Baleine qu'ils chassent, jusqu'à ce qu'elle ait perdu toutes ses forces, & qu'elle soit prête de mourir, ce qu'on aperçoit, quand elle a le ventre en haut.

On donne aux Harponneurs dix livres sterling de gratification pour chaque Baleine qu'on pêche.

Quand une Baleine est morte, on découpe les graisses & les fanons comme nous l'avons expliqué. Chaque Baleine produit depuis soixante jusqu'à cent barrils d'huile, suivant qu'elles sont plus ou moins grandes. On estime que chaque barril vaut 3 ou 4 liv. sterling.

§ 4. *De la pêche en Schetland, ou Hithland.*

Quelquefois de petites Baleines viennent l'été souffler sur les côtes de Schetland ou d'Hithland. Lorsque les Habitants en aperçoivent d'endormies, ils nagent doucement & sans bruit, pour en approcher avec leurs petits Schuts ; quand ils y ont réussi, ils les attaquent avec des lances, des harpons & d'autres instruments, comme nous l'avons expliqué, avec cette différence, qu'ils attachent, pour le harpon, de grandes vessies faites de peaux de Veaux marins, qui, étant remplies d'air, empêchent la Baleine de plonger trop avant dans l'eau. Quand la Baleine que l'on chasse se sent blessée, elle s'enfuit avec une vîtesse étonnante ; & comme elle perd son sang, elle est souvent suivie par un nombre de petits Baleineaux qui cherchent à le sucer. Quelquefois tous s'étant retirés dans une petite Baie les Schuts des environs se rassemblent & ferment la Baie, faisant un grand bruit jusqu'à ce que la marée soit retirée : alors les Pêcheurs tuent le plus qu'ils peuvent de poissons, avec des harpons, des lances ou des armes à feu. Il y a de ces Baleines qui leur fournissent six barrils d'huile, qu'ils vendent aux Ecossois, qui en font du savon liquide.

§ 5. *De la pêche en Norwege.*

On m'écrit de Berghen en Norwege, que le 22 Avril, un nombre de vaisseaux se rendent aux glaces par le 77 ou 78e degré, pour y faire la pêche des Baleines

qui ne ſont pas de la même eſpece que celles de Groenland. Les unes paroiſſent ſur ces côtes vers la fin du mois de Février; d'autres, d'une eſpéce différente, ne paroiſſent que dans les mois de Mai & Juin, où elles pourſuivent les Harengs, & les forcent de ſe retirer dans des anſes : il y en a qui s'engagent entre des rochers, d'où elles ne peuvent ſe dégager; d'autres entrent dans des anſes qui aboutiſſent à un lac de près d'une lieue de circonférence : alors les Payſans en ferment l'entrée avec des filets faits avec des cordes d'écorce d'arbres; & les Baleines ne pouvant regagner la mer, ils en tuent.

§ 6. *De la pêche de la Baleine en Ruſſie.*

Tout le monde connoît avec quel zèle le Czar Pierre I s'intéreſſoit à tout ce qui pouvoit être utile à ſes Peuples. Ces ſentiments l'engagerent, en 1719, à faire les plus beaux préparatifs pour établir dans ſes États la pêche de la Baleine. La mort de ce Souverain interrompit ce beau projet, mais il ne fut point abandonné; car en 1725, la Czarine donna des ordres pour qu'il fût fait un établiſſement pour cette pêche. La Czarine s'engageoit à fournir des vivres aux vaiſſeaux Baleiniers, avec les inſtruments de pêche qui leur ſeroient néceſſaires; on tira même de Saint-Malo quelques Harponneurs expérimentés.

La Ruſſie eſt très-bien ſituée pour cette pêche, parce qu'il ſe raſſemble ſur ſes côtes beaucoup de différents poiſſons Cétacées, même des Baleines : malgré cela, on n'y prépare point, ou fort peu d'ambre gris, comme on fait à Spitzberg & en Suéde : on y en apporte de Poméranie.

§ 7. *De la pêche par les Hollandois à Spitzberg.*

Les États Généraux ont accordé des Patentes à quelques particuliers à l'excluſion de tous autres, pour faire la pêche de la Baleine à Spitzberg; mais il y a des Hollandois qui ſe rendent ſur la côte de Groenland pour faire la pêche de la Baleine ſans deſcendre jamais à terre : ils découpent à bord les Baleines en petits morceaux, & les mettent dans des barrils pour les emporter en Hollande, où ils en retirent l'huile, qu'ils vendent à bas prix, parce que le gras ayant reſté du temps en barrils, a contracté une mauvaiſe odeur.

La côte de Spitzberg eſt fréquentée tous les ans par des vaiſſeaux de différentes nations. Chaque peuple a ſon Port particulier, les chaudieres, & tous les inſtruments néceſſaires pour tirer l'huile, ce qui les met en état de le faire promptement, & par-conſéquent d'avoir l'huile preſque auſſi bonne que celle qu'on retire à bord.

§ 8. *De la pêche des Baleines au Japon.*

Les Japonois font beaucoup d'eſtime de la Baleine, qu'ils nomment *Kudſuri*; elle eſt aſſez commune ſur la côte Méridionale de Dogmura & de Nomo; on en fait la pêche avec le harpon, comme en Groenland : leurs canots étant étroits, terminés fort en pointe, & montés de dix Rameurs, ont pour cette raiſon une marche bien ſupérieure à ceux dont nous avons parlé, & ils ſont bien plus avantageux pour cette pêche.

Nous avons dit que quand des poiſſons s'étoient réfugiés dans une anſe, on les y retenoit juſqu'à la baſſe mer, en fermant la communication à la mer avec un filet fait de cordes; au moyen de quoi on tue beaucoup de Baleines lorſque la mer eſt retirée, ſoit avec des harpons, des lances, ou même des maſſes. Un riche Pêcheur de cette Province s'étant aviſé de tendre de pareils filets pour prendre les Baleines, comme on fait d'autres poiſſons avec des ſaines, on pratiqua ſa méthode avec ſuccès, mais on ne fut pas long-temps à s'appercevoir que la dépenſe excédoit le profit, & on revint à continuer la pêche avec le harpon & les lances; en un mot, à employer les moyens qui étoient en uſage en Groenland.

Les Japonois diſtinguent un grand nombre d'eſpéces de Baleines, auxquels ils ont donné des noms différents, & qui ne différent principalement les unes des autres que par leur groſſeur; ils nomment *Serbio* les plus groſſes qui fourniſſent le plus d'huile; ils en mangent la chair, qu'ils diſent être fort bonne, & ſur-tout très-ſaine; car ils prétendent que

ſans cette nourriture ils ne pourroient pas ſoutenir leurs travaux. D'après ce qu'ils diſent de ce poiſſon, il me paroît qu'il reſſemble beaucoup à celui que nous avons nommé la groſſe & franche Baleine du Nord.

La principale différence ſe réduit à ce que nous n'avons pas jugé auſſi avantageuſement de ſa chair, priſe comme aliment; mais on ſait qu'une nourriture, qui, d'abord paroît déplaiſante, devient agréable quand on en a fait uſage pendant un temps conſidérable. Par exemple, preſque tous ceux qui mangent pour la premiere fois des Huitres crues les trouvent déſagréables; quand on en a contracté l'habitude, elles paroiſſent excellentes.

Entre la grande quantité de poiſſons que les Japonois mettent au nombre des Baleines, il y en a de petites qui me paroiſſent avoir aſſez de rapport avec les petites Baleines qu'on nomme *Sardes*; mais ils diſent qu'entre celles-là il y en a dont on évite de manger la chair, parce qu'elles cauſent des toux opiniâtres, de la fiévre, des ulcères à la peau, même la petite vérole. Je ne rapporte ceci que d'après les Auteurs, qui diſent, que dans une grande partie de ces eſpéces on peut employer avantageuſement preſque toutes les parties de leur corps; leur peau eſt d'un bon uſage, même étant employée verte: on mange la chair de la plupart des eſpéces, même les viſcères qu'on apprête de différentes façons après avoir attendri les parties cartilagineuſes dans l'eau bouillante; on fait avec les tendons des cordes qu'on peut comparer à nos cordes de boyau, & qui peuvent ſervir pour les inſtruments de muſique.

Nous nous ſommes aſſez étendus ſur l'uſage qu'on fait des fanons & des gros os durs. Ce ſeroit abuſer de la patience des Lecteurs que de rapporter en détail tout ce que j'ai pu raſſembler ſur le grand nombre d'eſpéces de poiſſons que différents Auteurs, & principalement les Japonois, regardent comme des Baleines; ainſi je me bornerai à engager à conſulter ce qui eſt dit dans l'Hiſtoire générale des Voyages, principalement au tom. X, pag. 672, de l'édition *in*-4°. & dans Anderſon, &c.

§ 9. *De la pêche des Baleines à la Corée.*

On trouve tous les ans ſur les côtes de la Corée, entre le Japon & la Chine, des Baleines, dont quelques-unes ont ſur le dos des harpons qui leur ont été jettés par les François & les Hollandois, lorſqu'ils pêchoient des Baleines au Nord. On y pêche auſſi quantité de Harengs, de même que vers les Terres Arctiques, d'où on a conclu qu'il devoit y avoir entre la Corée & le Japon, un paſſage qui répond au détroit de Waygats, quoiqu'il n'ait pu être découvert.

§ 10. *De la maniere de prendre les Baleines à la Floride, dans l'Amérique Septentrionale, par les Sauvages du pays.*

Quand deux Sauvages aperçoivent une Baleine qui approche de la terre, ils vont avec leurs canots la joindre, étant ſeulement fournis de quelques chevilles de bois avec une petite maſſe; les Indiens ayant joint la Baleine, un ſe jette deſſus, & quand il a gagné la tête, il enfonce une de ces chevilles dans un des évents; alors la Baleine s'enfonce dans l'eau, & comme l'Indien eſt bon nageur & plongeur, il ſait ſe tirer d'affaire. La Baleine qui n'a plus qu'un évent, ne tarde pas à reparoître ſur l'eau; & ſi l'Indien parvient à lui mettre une cheville dans le ſecond évent, la Baleine qui étouffe, revient promptement ſur l'eau; & étant prête d'expirer, ſouvent elle ſe jette à terre, ou aſſez près de la côte; alors les Indiens qui la ſuivent avec leurs canots, parviennent aiſément à la tuer.

La vérité de ce que nous venons de dire a été atteſtée par beaucoup de témoins oculaires, entr'autres, par pluſieurs Officiers qui ont été à portée de conſtater ces faits.

A l'occaſion des pêches qui ſe font chez les Nations étrangeres, je crois convenable de rapporter une deſcription venue de Québec, des Chaloupes dont ſe ſervent les Eſquimaux pour la pêche de la Baleine.

§ 11. *Description des Chaloupes qui servent pour prendre des Baleines dans les environs du Canada.*

Ces Chaloupes ont vingt-quatre à trente-six pieds de long ; ils y mettent une quille qu'ils font comme nous, de plusieurs piéces très-proprement empâtées ensemble, & arrêtées avec des chevilles de bois, ou de fer, & des clous : ils posent dessus tous les membres qui sont chevillés, & emmortaisés comme ceux de nos canots. L'avant de ces Chaloupes est fort relevé ; elles ont l'arriere, comme une Biscayenne avec un gouvernail de planches, liées & attachées avec de la peau ; ces petits bâtiments sont bordés de peaux de Loup marin sans poil, si bien cousus ensemble, que l'eau ne peut traverser : ils appliquent toutes ces peaux contre la carcasse de ce bâtiment, & après les avoir bien tendues ils mettent une lisse par-dessus le bord, qui les tient de tous côtés ; c'est sur cette lisse qu'ils posent leur estrope pour nager, comme nous faisons dans nos Chaloupes.

Ces bâtiments ne sont point pontés, & n'ont ordinairement qu'un mât avec une grande voile de peau de Caribou boucanée, qui a une ralingue de cordages faite de peaux de Loup marin, ou de Vache marine. Leurs manœuvres sont les mêmes que les nôtres, mais faites des peaux dont nous venons de parler, aussi bien que leurs cables ; pour leurs ancres, elles sont faites différemment de celles dont nous nous servons ; ce sont deux gros morceaux de bois en croix, desquels il sort quatre autres morceaux pointus & courbés : au milieu de ces morceaux de bois est attaché une grosse pierre pour les faire caler ; ils ont à présent presque tous des grappins qu'ils ont pris aux Pêcheurs de Morues ; ces chaloupes portent jusqu'à soixante hommes, & quand ils s'y embarquent, ils y mettent leurs canots avec eux ; ils s'en servent pour traverser de la côte de Labrador, dans l'Ile de Terre-Neuve, & pour y faire la pêche de la Baleine, qu'ils pratiquent de la même maniere que celle du Loup marin. Le cordage dont ils se servent pour cette pêche est fort, & a jusqu'à cent brasses de long. Pour le faire flotter, ils y attachent au lieu de vessies, des peaux de Loup marin entiérement remplies d'air, ou des morceaux de bois de cedre, pour fatiguer la Baleine qu'ils poursuivent, & qu'ils essaient de tuer en la perçant avec leur dard.

Ces Sauvages manqueroient de clous & de dards de fer, même de toile & de cordages, s'ils ne parvenoient pas à s'en fournir par la démolition des chaloupes & des cabanes dont ils peuvent se rendre maîtres sur leurs côtes.

§ 12. *Idée générale des pêches qu'on fait à Sinigaglia, jolie petite Ville située au bord de la Mer Adriatique.*

On prend en cet endroit différentes espéces de poissons ; néanmoins la pêche n'y fait pas un objet intéressant de commerce, excepté dans les saisons des Foires, & particuliérement de celle qu'on nomme de Sinigaglia, qui est regardée comme la plus célebre, & à laquelle on apporte des pays peu éloignés de toutes sortes de poissons, principalement des salés.

Les différentes marchandises qu'on apporte à cette Foire font que l'achat du poisson se fait plutôt par échange que par argent, ce qui rend ce commerce beaucoup plus florissant.

On conserve, par curiosité dans cette Ville, de gros os d'un poisson qui se trouva échoué sur la Plage en 1705, & qu'on jugea venir d'une Baleine.

On y prenoit assez abondamment des Sardines, qu'on conservoit long-temps fraîches ; néanmoins on a abandonné cette pêche, à cause qu'il s'y trouvoit beaucoup de gros poissons qui déchiroient les filets.

ARTICLE XX.

Sur les ennemis des Baleines.

Quoique les Baleines soient de fort gros poissons, elles ne laissent pas d'être la victime de plusieurs animaux qui cherchent à s'en nourrir. J'ai déja parlé d'un insecte gros

comme un grain de riz, qu'on nomme *Puceron*, qui, à ce qu'on assure, dévore leur langue, & quelquefois les fait mourir.

On connoît encore un insecte qui nuit beaucoup aux Baleines : on l'appelle communément *le Pou de Baleines*. On m'a assuré qu'il ne ressemble au Pou ordinaire que par la forme de sa tête : il a six fortes écailles sur le dos, quatre productions qu'on nomme *Cornes*, dont deux sont courtes & droites, les deux autres, courbes & pointues ; l'aileron de la queue a la forme d'un bouclier. Cet insecte, qui me paroît tenir des Crustacées, s'attache fortement aux Baleines, qu'il tourmente beaucoup, sur-tout dans le temps des chaleurs.

Les Baleines sont encore fatiguées par quantité d'oiseaux qui s'assemblent sur leur corps, pour manger les petits animaux dont elles sont couvertes.

Quelquefois les Baleines se battent les unes contre les autres, & se blessent considérablement. Les gros Requins du Nord, que quelques-uns nomment assez mal-à-propos *Ours de mer*, à cause de leur voracité, quoique beaucoup moins gros que les Baleines, sont très-redoutables pour ces poissons ; car ils les attaquent sous l'eau, & leur enlevent quelquefois au ventre des morceaux de chair d'une grosseur si considérable, qu'on en trouve de mutilées, & même de mortes ; & comme ces animaux meurent pour la plupart au fond de l'eau, il en résulte une perte considérable pour les Pêcheurs. Ils essaient de les tuer, pour les empêcher de faire périr un animal qui leur est précieux, tant par l'huile qu'ils en retirent, que parce qu'ils en mangent les chairs les plus délicates, que leur fournissent principalement les petites & jeunes Baleines. On prend ces grands Chiens avec de forts hameçons empilés à des chaînes.

Ces grands Chiens du Nord ont de la ressemblance avec ceux qu'on prend sur le grand banc de Terre-Neuve.

On peut, au sujet des ennemis des Baleines, consulter le Tom. XV de l'Histoire des Voyages, pag. 285, où l'on trouvera, d'après Mathéus, plusieurs choses intéressantes.

La Vivelle, ou le poisson à scie, dont nous avons donné la description & la figure, à la suite de la neuvieme Section, est regardée par quantité d'Auteurs comme un des plus grands ennemis des Baleines. Ils s'attroupent, dit-on, autour d'elles ; ils les attaquent avec leur trompe dentée, & parviennent quelquefois à les tuer, ce qui est avantageux aux Pêcheurs, parce que flottant sur l'eau ou près de la surface, lorsqu'elles sont mortes ou seulement affoiblies, les Pêcheurs s'en emparent & en font leurs profits.

On prétend assez généralement, que la Licorne de mer dont j'ai donné la description à la suite de la neuvieme Section, pag. 332, & la figure au bas de la Planche XII, est un ennemi plus redoutable pour les Baleines que la Scie. Effectivement, on pense que sa corne lui sert à tuer les poissons dont elle se nourrit. Il est certain que souvent la Licorne frappe avec sa corne les bâtiments, qu'elle prend probablement pour un poisson ; & j'ai vu un bout d'une de ces cornes de deux ou trois pouces de long, qui s'étant rompu étoit resté dans le bordage d'une Frégate.

N'ayant pas pu être témoin des combats que je viens de rapporter, je ne suis pas plus autorisé à admettre ces allégations qu'à les nier : mais des Observateurs prétendent que les vrais ennemis des Baleines sont un Cétacée du genre des Empereurs, dont j'ai donné la description à la suite de la neuvieme Section, pag. 333 ; mais c'est une espéce différente de celle dont j'ai parlé ; quelques-uns l'ont nommé *Gladiateur des Baleines*. Les Pêcheurs disent que ce poisson, que je ne connois pas, a sur le dos comme une lame de sabre très-tranchante, & qu'en nageant avec une vîtesse extrême, il passe sous le corps d'une Baleine, lui ouvre le ventre & la fait périr, ce que ne pourroient faire la Vivelle ou Scie, ni la Licorne ; & ils s'autorisent dans ce sentiment, en disant que les Pêcheurs les plus anciens & les plus expérimentés assurent qu'on ne prend point de Vivelles dans les mers du Nord, où il y a beaucoup de Baleines, & qu'il s'en trouve beaucoup aux Côtes d'Afrique ; à quoi ils ajoutent, que les Vivelles ne sont pas d'assez gros poissons pour pouvoir tuer des Baleines, même celles qui ne sont que d'une médiocre grandeur. Cependant, quoiqu'on sache que les Vivelles ne sont pas des poissons furieux, on les regarde comme la cause de la mort des Baleines qu'on trouve mortes ou blessées sur le rivage ; & n'ayant point de confiance à cette opinion, il nous paroît qu'on doit plutôt attribuer ces meurtres aux Gladiateurs dont nous venons de parler.

Ajoutons à ce que nous venons de dire, qu'il y a un Quadrupede *A* (*Pl. VIII, fig.* 1), qu'on nomme *Ours blanc*, qu'il ne faut pas confondre avec un Chien de mer auquel, à cause de sa grande voracité, on donne le nom d'*Ours de mer*. Le vrai Ours blanc Quadrupede, étant très-friand de la chair des poissons, se tient sur les bancs de glaces ou au bord de la mer, essayant d'appercevoir quelques poissons : quand il

en découvre ; il se jette à l'eau, & plonge pour les attraper : il poursuit les petites Baleines, même des grosses, lorsqu'elles sont blessées ou très-fatiguées, & il les dévore.

Quoique cet animal aime sur-tout la chair des poissons, il dévore néanmoins des Quadrupedes, quand il en peut attraper ; c'est pourquoi il est très-redouté même des hommes. Comme cet Ours blanc marin n'est point un poisson, je me bornerai au peu que je viens de dire, prévenant qu'on trouvera plusieurs choses intéressantes à son sujet dans l'Histoire générale du Cabinet du Roi, Tom. XV.

ARTICLE XXI.

De l'Ambre gris ; Ambra grisea.

On donne ce nom à une substance légère, opaque, assez souvent de couleur cendrée, parsemée de petites paillettes blanchâtres ou noires : elle s'attendrit à la chaleur, & devient onctueuse au toucher : elle brûle sur les charbons, répandant une odeur assez agréable, mais foible ; pour cette raison, le plus grand usage qu'on en fait est d'en mêler avec les aromates, dont elle développe puissamment l'odeur.

Cette substance est en grande partie dissoluble dans l'esprit de vin rectifié. Les Pêcheurs la regardent comme un des profits qu'ils peuvent retirer des Baleines. Les Naturalistes ne sont point d'accord sur son origine, ni même sur sa vraie nature ; mais comme on en trouve au bord de la mer, dans des endroits où il y a des Baleines, beaucoup ont pensé que ce baume étoit produit par ce poisson ; suivant les uns, de ses excréments, suivant d'autres, de la semence des mâles, qui, étant liquide au sortir de l'animal, pénétroit des mottes de terre, & s'approprioit de petits os, des ongles & des becs d'oiseaux, ou des fragments de coquilles, qu'on trouve dans les morceaux de cette substance ; d'autres prétendent que l'ambre gris n'est produit ni par les excréments, ni par le sperme de Baleines, mais par une substance un peu épaisse qui étoit contenue dans des bourses particulieres placées auprès des organes qui caractérisent les sexes. Comme on ne trouve point de cette substance dans quelques endroits où il y a beaucoup de Baleines, plusieurs ont conclu delà que l'ambre n'étoit point produit par ce poisson ; & pour éluder cette difficulté, on a dit qu'il n'y avoit que l'espéce de Baleine qu'on nomme *Baleas* au Brésil, qui produisoit cette précieuse résine ; d'autres ont pensé que l'ambre étoit produit par les excréments d'un oiseau dont on donne la description.

A cette occasion, je crois convenable de dire quelque chose du poisson qu'on nomme *Baleas*. C'est une espéce de Baleine qui vient, dans les temps ordinaires de leur accouplement, aux environs de l'île de May & Saint-Iago, & encore plus autour de celle de Saint-Jean ou Brava, en Afrique. Roberts a vu, dans la Baie de Fuerno, un *mâle* & une *femelle* prendre leurs amusements pendant trois jours. Ils rentroient le soir dans la mer, & le lendemain ils revenoient dans la Baie, sur les huit ou neuf heures : ils y dormoient quelquefois deux heures entieres, avec l'immobilité d'un vaisseau à mâts & à cordes, *joints ensemble*, dans un état qui auroit donné beaucoup de facilité pour percer l'un ou l'autre, ou même tous deux ensemble. Roberts ajoute que le mâle n'est pas aussi gros de la moitié que la femelle. Les Baleas sont aussi très-communs sur les Côtes du Brésil. On emploie, pour les prendre, la même méthode que pour les Baleines du Groenland, & on en tire de l'huile. Quelques-uns prétendent que *l'ambre gris* n'est que le sperme de ce poisson, dont il se répand une partie dans leur accouplement, & qui n'étant d'abord qu'une sorte de gelée blanchâtre, acquiert sa couleur & sa dureté en flottant dans l'eau. Ils ajoutent que le sperme vierge, ou le premier répandu, est blanc & transparent, & que dans sa congélation il conserve la même couleur. Labat, Histoire d'Afrique Occidentale, tourne cette opinion en ridicule : mais si ce n'est pas le sperme de la Baleine, on ne doute plus que ce ne soit quelque substance odoriférante formée dans quelque bourse voisine de ses testicules. Voyez les Transactions Philosophiques, n° 387, p. 256, ou leur Abrégé, vol. 7, pag. 429 ; Histoire générale des Voyages, *in*-4°, Tom. II, pag. 400 & 401.

Kœmpfer dit avoir tiré de l'ambre des intestins de la Baleine, confondu avec les excréments ; mais, dit le même Auteur, ce n'est point delà que l'ambre tire son origine. De quelque maniere que se forme ce bitume, soit au fond de la mer ou sur les Côtes, il paroît que les Baleines le

prennent avec leur nourriture, & qu'il ne fait que ſe perfectionner dans le corps de ces animaux. M. Geofroy, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris, prétend, dans ſa Matiere Médicale, ce qui n'eſt pas hors de vraiſemblance & ne s'écarte pas du ſentiment de Kœmpfer, que l'ambre gris eſt un bitume qui ſort de la terre, au bord de la mer, ſous une forme liquide; qu'il s'approprie pluſieurs corps étrangers, & qu'en s'endurciſſant peu à peu, il en réſulte ce qu'on appelle l'*Ambre gris*. Aſſurément cette réſine eſt un objet très-étranger à ceux que je diſcute dans mon Ouvrage; & ſi j'en dis quelque choſe, c'eſt parce qu'un grand nombre d'Auteurs ont attribué ſa formation à la Baleine. Mais je terminerai cet Article, comme je l'ai commencé, par dire que les Naturaliſtes ne ſont point d'accord ſur la nature & l'origine de l'ambre gris. J'invite ceux qui déſireront acquérir des connoiſſances ſur cette ſubſtance, à conſulter ce qui en eſt dit dans le Dictionnaire d'Hiſtoire Naturelle de M. Valmont de Bomare, dans celui du Commerce de Savary, & particuliérement dans la Traduction des Tranſactions Philoſophiques de la Société Royale de Londres, année 1734, où cet objet eſt traité fort amplement. On peut ajouter qu'il y a pluſieurs manieres de contrefaire l'ambre gris, & qu'on en vend de factice: je me bornerai à en donner un ſeul exemple. On trouve au fond de la mer, ou ſur les Côtes, des maſſes applaties, figurées comme un gâteau, d'une ſubſtance glutineuſe & d'une odeur déſagréable. Ceux qui en rencontrent ſur le rivage ou flottant ſur l'eau, en prennent des morceaux, qu'ils pétriſſent avec de la farine de riz & quelque ſubſtance odorante. Ils en forment ainſi des boules qui prennent de la ſolidité en ſe deſſéchant: alors ils les vendent pour de l'ambre gris. On voit, après ce que nous venons de dire, qu'il ne faut pas croire que l'ambre gris faſſe un objet conſidérable de profits pour les Pêcheurs.

Je pourrois rapporter ici ce que j'ai pu apprendre ſur le blanc de Baleine; mais comme on le retire principalement des Cachalots, je remets à en parler lorſqu'il s'agira de ce poiſſon.

CHAPITRE SECOND.

Des Cétacées.

Après avoir rapporté dans le Chapitre premier les connoiſſances que j'ai pu me procurer ſur les vraies & franches Baleines, je vais dans le ſecond traiter des Cétacées, ou des Poiſſons qui, comme je l'ai dit, ont plus ou moins de rapport avec les vraies & franches Baleines; & je commence par ceux qui leur reſſemblent le plus.

Article Premier.

Du Cachalot.

Suivant Anderſon, ce nom eſt originaire de la Gaſcogne. Quoiqu'il y ait des Cachalots fort grands, beaucoup d'Auteurs & la plupart des Pêcheurs, regardent ce poiſſon comme une petite Baleine. Je conviens que les Cachalots reſſemblent aux Baleines à pluſieurs égards; mais ils en différent aſſez pour me déterminer à ne les regarder que comme des Cétacées. Les différences les plus frappantes qu'il y a entre les Cachalots & les Baleines ſont, que les Baleines, comme nous l'avons dit, n'ont point de dents dans la gueule, mais des fanons; au lieu que les Cachalots en ont, ce qui fait qu'on les nomme *Cete dentatus*. Preſque tous en ont à la mâchoire inférieure, qui en eſt bien garnie: la plus grande partie ſont pointues, il y en a quelques-unes de larges ou mâchelieres au fond de la gueule. Ces dents de la mâchoire d'en-bas, quand la gueule eſt fermée, ſont reçues dans des cavités qui ſont à la gencive de la mâchoire ſupérieure, où elles entrent comme dans des gaînes. On en trouve qui ont quelques dents mâchelieres diſtribuées çà & là, le long de la mâchoire ſupérieure, à ſix ou huit pouces les unes des autres; & comme le nombre & la forme de ces dents offrent des variétés, beaucoup en ont fait des eſpéces différentes, aſſurant même qu'il y en a quelques-unes qui ont les mâchoires ſupérieure & inférieure également garnies de dents.

Comme il y a des Cachalots de groſſeurs très-différentes, & qu'on en trouve qui ont la peau de différentes couleurs, on a profité de ces variétés pour multiplier les eſpéces. Mon deſſein étant de réduire mon Ouvrage au plus petit volume poſſible, j'éviterai d'entrer à ce ſujet dans des détails qui immanquablement ſeroient conſidérables, & qui auroient peu d'utilité. Je me bornerai donc à inviter à avoir recours à Anderſon, où l'on trouvera de très-grands détails à ce ſujet.

J'ai dit que les Baleines franches, groſſes & petites, comme ſont les Sardes, n'avoient point d'ailerons, ni ſur le dos, ni ſous le ventre, & ſeulement celui de la queue, avec deux nageoires derriere la tête: au contraire, les Cachalots, outre l'aileron de la queue, en ont ſur le dos, & même quelquefois ſous le ventre, avec quelques boſſes ou renflements au dos. Ces différences m'ont paru aſſez conſidérables pour ne point mettre, comme pluſieurs Auteurs, les Cachalots au rang des Baleines, mais ſeulement avec les Cétacées. Ils vont ordinairement par troupe, & ils peuvent reſter plus long-temps ſous l'eau ſans aſpirer l'air que les franches Baleines. En général, ils ſont plus vifs & plus fuyards même que les Sardes. On en trouve principalement au Cap-Nord & à Finmarck.

J'ai dit qu'on en diſtinguoit de pluſieurs eſpéces, ſoit à l'égard de leur groſſeur, ſoit à cauſe de la couleur de leur peau: mais une différence plus digne d'attention, & qui doit former entre les Cachalots différentes eſpéces, eſt qu'il y en a dont le cerveau eſt couvert par un crâne dur & oſſeux; au lieu qu'à d'autres il ne l'eſt que par une forte membrane; & que les uns ont une épaiſſe couche de graiſſe au-deſſus du muſeau, pendant que d'autres n'en ont qu'une couche

mince : ces différences ne dépendent pas de l'âge des poiſſons.

En général, le lard des Cachalots eſt rempli de filaments, & par ſa fermeté il eſt un peu cartilagineux, ce qui fait qu'il donne fort peu d'huile. Le profit le plus avantageux que les Pêcheurs obtiennent des Cachalots, eſt le *Sperma Ceti*, ou le blanc de Baleine, qu'on retire de leur cervelle : quelques-uns le nomment mal-à-propos *l'Ambre blanc*.

On dit que quand on diſſéque ces Cachalots avec précaution, on apperçoit que le cerveau eſt diviſé en un nombre de cellules, formées par des membranes qui communiquent les unes avec les autres, & que c'eſt dans ces cellules qu'eſt renfermé ce qui fournit le blanc de Baleine, qui, étant mollaſſe, paſſe d'une cellule dans une autre, & ſe congele comme des pelotes de neige, auſſi-tôt qu'on l'a tiré des loges où il étoit renfermé.

On trouve çà & là, dans les graiſſes, de petités cavites remplies de ce même blanc. Quand on a tiré d'une loge cette ſubſtance, que pluſieurs appellent mal-à-propos du *Sperme*, cette loge ſe remplit, ou du ſperme qui étoit dans d'autres loges, ou peut-être de celui qui étoit répandu dans la graiſſe, ou enfin de cette même ſubſtance qui ſuinte de la moëlle de l'épine du dos, qui s'étend de toute la longueur du poiſſon.

Suivant Anderſon, il n'y a que le Cachalot, nommé par quelques-uns *Balenas*, qui fourniſſe l'ambre gris. Nous avons rapporté, dans un article particulier, ce qui nous paroît de plus probable au ſujet de cette réſine : nous invitons à y avoir recours.

Nous avons dit qu'il y avoit des Cachalots de bien des grandeurs : les uns, qui approchent de celle de la franche Baleine, & d'autres qui ne ſont pas plus gros que les Sardes : mais il ne faut pas confondre ces poiſſons ; les Sardes ayant des petits fanons dans la gueule, les Cachalots des dents ; entre les poiſſons de cette eſpece, il y en a, ſur-tout ſur les côtes de la Nouvelle-Angleterre, qui ont des dents d'un tiſſu plus ſerré que l'ivoire; ces dents ont cinq ou ſix pouces de longueur, en y comprenant la partie renfermée dans les gencives : on aſſure même avoir trouvé dans l'eſtomac de quelqu'un de ces gros Cachalots, des poiſſons qui avoient près de ſix pieds de longueur, & qui étoient en partie digérés.

C'eſt au Détroit de Davis qu'on trouve principalement des Cachalots qui ont de petites dents fort pointues.

Après avoir rapporté les connoiſſances que j'ai pu me procurer ſur les différentes eſpéces de Cachalots, je vais donner en abrégé ce que m'ont écrit mes Correſpondants. On me mande de Davis, qu'il y a dans ce Détroit des Cachalots qui ont beaucoup de reſſemblance avec les Baleines par la forme de leur tête, & qui n'ont point d'aileron ſur le dos, mais ſeulement l'aileron de la queue & deux nageoires aſſez grandes derriere la tête, une de chaque côté, mais ils ont des dents ſeulement à la mâchoire d'en-bas, & un ſeul évent ſur la tête par lequel ils jettent beaucoup d'eau. La graiſſe eſt molle, & ne fournit pas beaucoup d'huile. La chair eſt mangeable pour les gens peu délicats.

On m'informe de Sinigaglia, qu'en 1715 il étoit reſté à ſec, dans la Baie, un gros poiſſon qui fut d'abord regardé comme une petite Baleine : il avoit quarante-huit pieds de long & vingt-ſix de groſſeur. Comme il n'avoit point de fanons dans la gueule, mais quarante-huit dents à la mâchoire inférieure, on reconnut que c'étoit un Cachalot. Les yeux reſſembloient aſſez à ceux d'un porc. Il jettoit par ſon évent de l'eau à une hauteur conſidérable. Il étoit très-fort, car d'un coup de queue il rompit une corde aſſez groſſe avec laquelle on l'avoit attaché à une barque pour le remorquer. On mit cette corde en double, & il faiſoit tant de réſiſtance, qu'il tiroit la barque en arriere, quoiqu'elle eut le vent favorable. On lui tira inutilement quelques coups de fuſil. Enfin, on vint à bout de le tuer, à force de le frapper avec une maſſe ferrée. Au bout de douze heures on enleva le gras, pour en faire de l'huile.

Il y a beaucoup de poiſſons dans le Golfe Adriatique, & en pêchant à la Tartane, il arrive quelquefois qu'on prend quelques petits Cachalots, dont, après avoir retiré le gras, on mange les chairs, ou fraîches ou ſalées, mais elles ſont peu eſtimées.

Entre pluſieurs notes dont M. le Préſident de Borda m'a fait part, il dit, comme moi, que c'eſt mal-à-propos que quelques-uns appellent les Cachalots de petites Baleines, puiſqu'on en prend quelquefois de fort grands. Il ajoute, que le caractere principalement diſtinctif des Cachalots avec les Baleines, eſt, que les Baleines n'ont point de dents, & que les Cachalots en ont. Le terme *Cachalot*, en Gaſcon, ſignifie *Poiſſon à dent*; puiſque *Cachaü*, en cette langue, ſignifie proprement une dent molaire.

M. de Borda dit qu'on lui avoit apporté une dent de la mâchoire d'un poiſſon énorme qui avoit échoué près la Tête de Buch. Cette dent avoit ſix à ſept pouces de circonférence au ſortir de la gencive ; & la dent d'un autre Cachalot pris à Bayonne

n'avoit à cet endroit que cinq pouces de circonférence : la longueur de ce poiſſon étoit de quarante-neuf pieds. Le haut de la dent du poiſſon de Buch étoit plus menue à ſon extrémité ſupérieure qu'en-bas ; celle de Bayonne étoit un peu courbe. Entre toutes les dents que M. de Borda a dans ſon Cabinet, les unes ſont pleines dans toute leur longueur, & d'autres ont, à leur extrémité inférieure, une cavité conique qui s'étend juſqu'au tiers ou à la moitié de leur longueur.

M. de la Courtaudiere m'a écrit de Bayonne, qu'ayant aperçu ſur la riviere un Cachalot, elle fut à l'inſtant couverte de chaloupes : dans les unes il y avoit des Charpentiers pourvus de leurs outils ; dans les autres, des Mariniers qui avoient de mauvais harpons. Tous firent à ce poiſſon beaucoup de bleſſures. Des Dames, ne connoiſſant pas le danger où elles s'expoſoient, s'en approchoient aſſez près pour le toucher avec leurs mains. Ce poiſſon remonta l'Adour un quart de lieue au-deſſus de la Ville, où enfin on parvint à le tuer. Comme c'étoit au commencement d'Avril, pluſieurs craignant que ce qu'on leur annonçoit ne fût une attrape, refuſerent de l'aller voir.

Enfin, ce poiſſon ayant été tué, comme on redoutoit ſa mauvaiſe odeur en le remorquant avec des chaloupes, on l'échoua ſur le ſable. M. de la Courtaudiere, & nombre d'autres, monterent deſſus : comme ſa peau étoit très-gliſſante, on avoit autant de peine à s'y tenir que ſur de la glace, & pluſieurs tomberent.

On en tira dix-ſept barriques d'huile, quinze barrils de cervelet, & quelques boules qui étoient enveloppées de cire, ſur leſquelles il y avoit des mouches à miel.

M. de la Courtaudiere dit qu'on en apperçoit de temps en temps quelques-uns en vie, mais beaucoup plus de morts, qui ſont échoués à la côte.

M. Desforges-Maillard m'a envoyé de Vannes, un Mémoire & un deſſein d'un poiſſon qu'il dit avoir été pris près de l'embouchure de la Loire, à environ une lieue du port de Vannes. Il avoit reçu pluſieurs coups de fuſil ſans en être conſidérablement bleſſé, excepté d'un qui lui avoit percé l'aileron du dos, ce qui ne l'empêcha pas de reſter pendant les mois de Mai, Juin & Juillet, entre les petites îles qui ſont dans le canal qui conduit au port de Vannes ; où il trouvoit abondamment les poiſſons dont il ſe nourriſſoit. Enfin, il fut tué, & M. Maillard m'en a envoyé les dimenſions, qu'il a priſes avec le plus grand ſoin, conjointement avec M. de Kéronique, Gentilhomme ſavant, & généralement eſtimé.

Ce poiſſon avoit dix-huit pieds de longueur *AB* : il étoit encore jeune, ce qu'on reconnoiſſoit à pluſieurs dents naiſſantes qui étoient au-devant de ſa mâchoire ; l'évent *C* étoit à un pied du commencement de la tête : comme il en ſortoit un certain volume d'eau, pluſieurs le nommerent *un Souffleur* ; mais l'ayant examiné, tout le monde convint que c'étoit un Cachalot. M. Maillard voulut en acheter la peau, mais on la lui refuſa, parce qu'on le faiſoit voir pour de l'argent. Afin de le conſerver, ils le remplirent de ſel marin : cependant il ſe corrompit, & l'huile qu'ils en retirerent étoit mauvaiſe. Je vais rapporter les dimenſions de toutes les parties de ce Cachalot, telles qu'elles m'ont été envoyées par M. Maillard.

Longueur totale du poiſſon, depuis le bout du muſeau *A*, juſqu'à l'extrémité de l'aileron de la queue *B* . . .	19 pieds.	
Son épaiſſeur . . .	2 p.	4 pouces.
Sa largeur	3 p.	2 p.
Largeur de l'aileron de la queue *B* . . .	4 p.	2 p.
Longueur de cet aileron	1 p.	6 p.
De l'articulation de cet aileron au commencement *D* de l'aileron dorſal. . . .	7 p.	0 p.
Largeur de cet aileron à ſon attache au corps *DE*	2 p.	4 p.
Etendue de cet aileron au grand côté, ou depuis le corps *E* juſqu'à la pointe *F* .	2 p.	10 p.
Diſtance de l'aileron dorſal, non compris ſa largeur, à l'évent, ou de *E* en *C* . .	6 p.	10 p.
Diametre de cet évent.		3 p. 6 lig.
L'ouverture de la gueule *AG*.		22 p.
Du bout du muſeau *A* au centre du cryſtallin *H*	3 p.	6 p.

L'œil, qui eſt ovale, eſt un peu en arriere de l'ouverture de la gueule.

Les mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure, ſont garnies de chaque côté de douze dents qui ont deux pouces de longueur, ſur ſix lignes de largeur.

L'articulation *I* de la nageoire bronchiale eſt au-deſſous & preſque à l'à-plomb de l'ouverture de l'œil.

La nageoire bronchiale a trois pieds de longueur ; ſa plus grande largeur eſt d'un pied & demi. Le dos, l'aileron & les nageoires ſont noires. La mâchoire, le deſſous & le ventre ſont blancs, & l'aileron de la queue tire au blanc. Le blanc du ventre ne

s'étend pas jusqu'à l'aileron de la queue, mais plus loin que l'anus *L*, qui est à un peu plus de six pieds de l'articulation de l'aileron de la queue.

La peau de ce poisson est douce comme du satin. On le dit grand ennemi des Marsouins, & M. Maillard dit en avoir vu les poursuivre avec fureur.

La direction des parties de la peau, qui sont les unes blanches, les autres noires, s'aperçoit sensiblement dans la figure. M. Dudley rapporte, dans les Transactions Philosophiques de la Société Royale de Londres, pour les mois de Mai, Juin & Juillet de l'année 1725, n° 327, une liste des différentes espéces de Baleines, dans laquelle il comprend avec les vraies & franches Baleines, plusieurs espéces de poissons que j'ai cru qu'il convenoit de ne point confondre avec les vraies & franches Baleines. De ce genre est l'espéce qu'il a mis à la fin de la liste, & sur laquelle il insiste plus que sur toutes les autres. On la distingue, dit-il, par sa couleur, qui est grise, au lieu que les autres tirent au noir sur le dos : elle a un ou plusieurs ailerons sur le dos, avec quelques bosses : elle n'a point, comme les franches Baleines, des fanons dans la gueule, mais quelques rangées de dents blanches comme de l'ivoire, d'un tissu plus serré, & qui ont cinq à six pouces de longueur, en y comprenant la partie comprise dans la gencive. On les avoit tirées d'une Baleine d'environ quarante-neuf pieds de longueur : elle donna à peu près vingt barrils d'huile très-fine, qu'il nomme *Blanc de Baleine*. Ces Baleines ne sont pas farouches, & n'attaquent point avec leur queue d'autres poissons, à moins qu'elles n'aient été blessées : alors elles se renversent sur le dos, & combattent avec leurs dents.

Le blanc de Baleine, dit-il, est contenu dans une grande cavité qui occupe, comme le cerveau, presque toute la cavité de la tête. Cette substance est, comme nous l'avons dit ailleurs, contenue dans plusieurs cellules membraneuses, couvertes, non par un crâne osseux, mais par une membrane ferme & grisâtre, qui est sous la peau, à laquelle on fait des incisions, pour retirer le blanc de Baleine, qui est clair, très-transparent & mollasse. On obtient de cette même substance de plusieurs autres parties glanduleuses, mais il s'en faut beaucoup qu'elle soit aussi parfaite que celle qu'on retire de la cavité du cerveau. Suivant le témoignage d'un homme qui a pêché plusieurs de ces poissons, il y en a de la tête desquels on retire depuis dix jusqu'à vingt barrils de ce blanc, & on en peut retirer autant du reste de leur corps, mais moins parfait.

D'après ce que nous venons de dire, on voit incontestablement que le poisson dont il a été question étoit un Cachalot, & que ce qui est dans le Mémoire quadre fort bien avec ce que nous avons dit du Cachalot. Je suis bien aise de pouvoir confirmer ce que j'ai dit par un Mémoire qui a été publié par un Etranger.

On sophistique quelquefois le blanc de Baleine, en le mêlant avec de la cire, mais il est aisé de s'appercevoir de cette fraude. Il est essentiel, pour le conserver, de le tenir dans des vaisseaux exactement fermés, sans quoi il prendroit une couleur jaune désagréable.

ARTICLE II.

Des Souffleurs.

On donne ce nom à des poissons qui jettent de l'eau par les évents; mais comme cette propriété convient à la Baleine & à presque tous les poissons qu'on nomme *Cétacées*, cette circonstance ne caractérise point une espéce particuliere de poisson; aussi, quelques-uns disent des Souffleurs, ainsi que des Cachalots, que ce sont de petites Baleines. J'ai remarqué, à l'égard des Cachalots, qu'il ne convenoit pas de les regarder comme de petites Baleines, puisqu'on en prenoit de fort grands; j'en dis autant à l'égard des Souffleurs : d'ailleurs, il est aisé de distinguer les Cachalots & les Souffleurs des Baleines, puisque les uns & les autres ont des dents, & point de fanons, comme les Baleines. J'ai bien vu de petits Baleineaux qui avoient des fanons, mais c'étoit, ou des jeunes Baleines, ou des Sardes, & non pas des Cachalots, ni des Souffleurs. Les idées différentes qu'on s'est formées de ces poissons ont occasionné beaucoup de confusion; de sorte qu'entre les Pêcheurs, les uns m'ont nommé un poisson Cachalot, pendant que d'autres me disoient que c'étoit un Souffleur ou un Marsouin : ce qui n'est pas surprenant, parce qu'il y a beaucoup de ressemblance entre les Cachalots, les Souffleurs, & même les Marsouins; d'où il résulte qu'on m'a envoyé bien de différentes espéces de poissons, qu'on me marquoit être celui qu'on appelle

pelle en France *Souffleur*. J'en vais donner quelques exemples.

On m'écrit que sur la côte de Guinée, à l'embouchure du fleuve Gabon, on trouve beaucoup de petites Baleines (*Pl. IX, fig. 2*) que les François nomment *Souffleurs*; les Hollandois, *Nord-Kaper*; les Anglois, *Grampus*. Les plus grandes ont quarante pieds de longueur. J'ai depuis trouvé des détails sur ce poisson dans l'Histoire des Voyages, Tom. IV de l'Edition *in*-4°; & on peut consulter ce que je dirai à l'article du Dauphin.

Kœmpfer dit qu'il avoit vu au Japon une espéce de Baleine qu'il prit pour le poisson que les Hollandois nomment *Nord-Kaper*, que les Japonois appellent *Liwari-Kura*, c'est-à-dire, mangeur de Sardines, & qu'on écrit être le poisson nommé en France *Souffleur*.

Le poisson (*fig.* 3) ressemble à l'espéce de Marsouin qu'on nomme *à bec d'Oie*: quelques-uns l'ont nommé *Souffleur*.

On m'a encore envoyé, sous le nom de Souffleur, le poisson (*fig.* 4) qui est du genre du Marsouin. J'entrerai à son sujet dans des détails.

Le poisson (*fig.* 6) qui me paroît être le véritable Souffleur, est nommé *Mulard* en Provence & en Languedoc; *Senedette* en Saintonge. Le nom de Souffleur lui convient, parce que l'évent qu'il a sur la tête est plus large qu'à presque tous les autres Cétacées, & qu'il jette beaucoup d'eau. La plupart sont grands; leur gueule l'est aussi: elle est garnie de beaucoup de dents pointues; la langue est grosse & charnue. Ce poisson a deux grandes nageoires derriere la tête, mais point d'ailerons ni sur le dos, ni sous le ventre: l'aileron de la queue est fourchu.

Il y a un poisson qu'on nomme *Espaular*, qu'on dit être grand ennemi des Baleines. Il différe du Mulard (*fig.* 6), parce qu'il est communément plus grand, qu'il est beaucoup plus gros par comparaison à sa longueur, & qu'il a un aileron sur le dos: l'un & l'autre rendent beaucoup d'huile; mais il est rare d'en prendre dans nos mers.

On m'a envoyé de Gibraltar un poisson que les Pêcheurs nomment *Souffleur*.

Il y en a de fort grands, puisqu'on les compare à une flûte de plus de cent tonneaux; mais il y en a aussi de beaucoup plus petits, qu'on compare à de petites chaloupes. On dit qu'ils ont deux évents sur la tête d'où il sort de l'eau, qui forme des jets si élevés, que de loin on les prend pour des mâts. Ils chassent les Marsouins; & quand ils sont à leur poursuite, ils entrent quelquefois dans la Baie. Les gros se tiennent en pleine mer, & ils ne se laissent jamais assez approcher pour qu'on puisse les darder. Ceux qu'on prend par hasard fournissent assez abondamment de l'huile.

On voit, dans la Gazette de France du 9 Octobre 1778, article de Londres, que dans le Détroit de Gibraltar, deux petits bâtiments ont pêché assez abondamment d'un poisson nommé *Grampus*, qu'on regardoit comme une petite Baleine.

Il est dit, dans l'Histoire Générale des Voyages, Tom. V, pag. 203, de l'Edition *in*-4°, que Kolbe étant au Cap de Bonne-Espérance, y a vu des poissons qu'on nomme *Souffleurs*, parce qu'ils jettent, par un évent qui est au-dessus de leur tête, un jet d'eau qui prend une forme circulaire. La peau de ce poisson est unie, d'un jaune foncé sur le dos, & blanche sous le ventre; sa chair est venimeuse. Kolbe dit que pendant qu'il étoit au Cap, un Matelot qui eut la hardiesse d'en manger, en mourut.

Il est dit, dans la Gazette de France, du 6 Janvier 1772, qu'à quinze ou vingt lieues au Sud-est de l'île de Flore, la plus occidentale des Açores, il paroît, dans le mois d'Avril, de gros poissons qu'on y nomme *Souffleurs*.

M. le Chevalier m'a envoyé, du Havre, le dessein (*fig.* 5) d'un Souffleur, avec la description que je vais rapporter.

La couleur de la peau de ce poisson ressemble à celle d'un Marsouin; elle est douce, lisse & fort tendre; l'évent par lequel il jette l'eau, a la forme d'un croissant; les yeux, qui sont petits, ont une forme allongée; la gueule, par son extrémité, remonte en enhaut; elle est petite & bien garnie de dents plattes, & écartées les unes des autres d'un travers de doigt; sa langue est épaisse & large: il a deux ailerons, un sur le dos & l'autre sous le ventre: l'aileron de sa queue est parallele à la surface de l'eau, comme aux Baleines.

Les organes qui caractérisent les sexes, peuvent être comparés à ceux d'un petit Cheval; les deux ailerons, celui du dos & celui du ventre, sont, à peu de chose près, à une pareille distance de l'extrémité du museau; le dessus du ventre, qui est d'une couleur plus claire que celle du dos, n'est pas blanche, mais d'un verd doré. En général, la peau est si tendre, qu'elle se déchire très-aisément; sa chair est mollasse, & a un goût désagréable.

Article III.

Des Marſouins, Turſio; *en Breton* Meroch; *par quelques-uns*, Souffleur.

Conſidérations générales ſur ce Poiſſon.

C'Eſt un poiſſon long, rond, Cétacée, qui a quelque reſſemblance avec une petite Baleine; car il y en a de fort gros. Comme la plupart ſont trapus, & qu'ils ont une épaiſſe couche de graiſſe, ou de lard ſous la peau, quelques-uns les ont nommés *Porc Marin*, ou *Sus Marinus*, d'où probablement eſt dérivée la dénomination Françoiſe de *Marſouins*.

M. le Roy, Commiſſaire de la Marine à Breſt, m'a écrit qu'on nomme dans ce Port, *Pourſis*, des poiſſons qui ont depuis trois juſqu'à ſept pieds de longueur, & qui reſſemblent aux Marſouins; ils chaſſent les Sardines, & quelquefois s'embarraſſent dans les filets. Beaucoup de Marſouins ont depuis cinq juſqu'à huit pieds de longueur; on m'a aſſuré en avoir pris qui en avoient vingt-cinq, ce qui m'a engagé à dire que pluſieurs reſſembloient à de petites Baleines, mais je n'en ai point vu qui approchaſſent de cette grandeur.

Leur tête eſt aſſez groſſe, & fait une continuation du corps: aux uns (*Pl. X, fig. 5 & 6*), qui ſont plus trapus que les autres, l'extrémité de la tête, ou le muſeau *A* eſt court & arrondi; à d'autres (*fig. 1, 2 & 3*), entre leſquels ordinairement ſont les plus grands, le muſeau *A* eſt terminé par un prolongement plus ou moins conſidérable, qu'on compare à un groin de Cochon, ou à un bec d'Oie. Aux uns & aux autres, la mâchoire ſupérieure ainſi que l'inférieure, eſt garnie de dents preſque toujours pointues. Tous ont ſur la tête, un peu au-deſſus des yeux, un ou deux trous *E* qu'on nomme *Events*, par leſquels ils jettent quelquefois de l'eau, comme on le voit (*fig. 4*), ils n'ont ni écailles, ni poils; la peau, ſur-tout aux gros, eſt aſſez épaiſſe & aſſez ferme pour être tannée; elle n'eſt pas dans tous de la même couleur, mais à la plupart elle tire au noir ſur le dos, & au blanc ſous le ventre.

Ils ont deux grandes nageoires *C*, immédiatement derriere la tête & ſous la gorge, & un aileron *D* plus ou moins grand ſur le dos, à-peu-près à la moitié de la longueur du poiſſon. On apperçoit en tout ceci beaucoup de reſſemblance avec les poiſſons que j'ai nommés *Souffleur*; auſſi, comme je l'ai dit, on m'en a envoyé des Ports ſous cette dénomination.

L'aileron de la queue *B* eſt aſſez large; mais au lieu qu'à la plupart des poiſſons, la largeur de cet aileron eſt une continuation de la face large du corps, aux Marſouins, comme aux Baleines, cet aileron croiſe perpendi-

culairement la face large ; ainſi quand le poiſſon nage, au lieu qu'à preſque tous les poiſſons, la face large de cet aileron eſt dans une poſition verticale, croiſant perpendiculairement la ſurface de l'eau ; aux Marſouins, cet aileron a ſa largeur parallele à la ſurface de l'eau, ou dans une poſition horizontale.

L'anus, ainſi que les parties qui caractériſent les ſexes, ſont en *G* (*fig.* 2), ſous le ventre, un peu plus vers la queue que l'aplomb de l'aileron du dos *D* ; ces organes ne ſont point accompagnés de petits ailerons, comme à quantité de poiſſons.

Ces poiſſons vivent aſſez long-temps hors de l'eau, mais ils ont plus beſoin que beaucoup d'autres de prendre l'air de temps en temps ; c'eſt pourquoi quand ils ſe ſont embarraſſés dans un filet tendu par fond, qui les retient long-temps ſous l'eau, on en trouve preſque toujours de morts lorſqu'on releve le filet.

Les Marſouins ont, comme les autres Cétacées, le ſang chaud ; ils ſont vivipares, ils s'accouplent ventre contre ventre, & allaitent leurs petits. On dit qu'ils les conſervent dans leur corps environ dix mois, & que l'été ils les font un ou deux à la fois ; ils attrapent aiſément les poiſſons qu'ils chaſſent, parce qu'ils nagent avec une grande vîteſſe, refoulant preſque toujours le courant : je ſoupçonne néanmoins qu'il y a de l'exagération à dire qu'ils font quatre lieues en une demi-heure.

Comme on dit que les Marſouins vivent long-temps, pour s'en aſſurer on en a mis dans l'eau, à qui on avoit coupé une partie de l'aileron de la queue, comme *E* ou *F* pour les reconnoître : ceux qui ont fait cette expérience diſent qu'ils vivent ving-cinq à trente ans, au moins.

On ſait que quand le temps eſt diſpoſé à l'orage, tous les poiſſons entrent dans des agitations plus ou moins grandes ; ce qu'on attribue à des inſectes, qui, dans ces circonſtances, les déſolent ; les inſectes ſont plus voraces, & entrent auſſi dans de pareilles agitations.

Alors les Marſouins ſe portent à ſurface de l'eau, & de temps en temps on en apperçoit qui s'élancent au-deſſus de l'eau ; néanmoins comme les poiſſons ſont la principale nourriture des Marſouins, ils continuent à chaſſer avec beaucoup de voracité les bancs de Sardines, de Harengs, de Maquereaux, de Pélamides, même de petits Thons, quand ils en rencontrent ; & comme ils vont preſque toujours par bancs, leur voracité les rend tellement redoutables à toutes les eſpéces de poiſſons, qu'ils font les plus grands efforts pour les éviter. Les Pêcheurs, ſur-tout ceux des Parcs & des Madragues, les appréhendent auſſi beaucoup, ſoit parce qu'ils tuent beaucoup de poiſſons, ſoit parce qu'ils en font fuir un plus grand nombre ; c'eſt pourquoi quand les Pêcheurs en apperçoivent auprès de leurs pêcheries, ils font leur poſſible pour les tuer.

Néanmoins dans quelques circonſtances, les Marſouins ſont fort utiles

aux Pêcheurs; car en pourſuivant les bancs de poiſſons, ils les déterminent à s'approcher du rivage, & même à s'échouer ſur la côte où on les prend très-aiſément : quelquefois même ils donnent dans les filets qui ſont tendus pour prendre d'autres poiſſons; ce qui a déterminé en quelques endroits à défendre la chaſſe des Marſouins pendant la ſaiſon des pêches des Harengs, des Maquereaux, des Morues, même des Thons : quand la ſaiſon de ces pêches eſt paſſée, il eſt permis de chaſſer les Marſouins de toutes ſortes de façons.

La plupart ſont un mauvais manger; néanmoins quelques-uns trouvent les petits aſſez bons, mais la chair des gros eſt coriace, & de mauvaiſe odeur. On a tort de n'en pas faire une pêche expreſſe; car leurs peaux ſont bonnes quand elles ſont tannées ou corroyées; de plus ils ſont très-chargés de graiſſes qui fourniſſent beaucoup d'une huile plus eſtimée que celle des Baleines.

Malgré la voracité de ces animaux, les hommes ne les redoutent point; il y a même des Auteurs qui diſent que les Marſouins les aiment, qu'ils les recherchent, & qu'on les attire avec des inſtruments de muſique; fondé ſur cette opinion à laquelle je n'ai pas de confiance, on a imaginé un grand nombre d'Hiſtoires que je ne rapporterai point, les eſtimant fabuleuſes. Il eſt vrai, qu'au lieu que la plupart des poiſſons fuient les vaiſſeaux & les chaloupes, les Marſouins s'en approchent, & même les ſuivent des lieues entieres, probablement pour ſe nourrir des choſes qu'on jette à la mer.

On trouve des Marſouins en plus ou moindre quantité dans preſque toutes les Mers; & on aſſure que dans la Cochinchine on en fait des pêches conſidérables, dont les Habitants retirent une grande quantité d'huile, qui leur eſt fort avantageuſe.

On m'a aſſuré qu'il y en avoit auſſi beaucoup dans le Canal de Meſſine, & dans la Mer Adriatique, d'où il en paſſe dans les Lagunes de Veniſe, ſur les Côtes de Galice, même dans le Port de la Corogne.

Ceux qui ont diſſéqué de ces poiſſons, diſent que leurs viſcères ont plus de reſſemblance à ceux des Quadrupedes qu'à ceux des poiſſons, & on compare les organes des ſexes à ceux des Cochons. On trouve dans Rondelet bien des détails Anatomiques du Marſouin, mais je n'ai pas été à portée d'en conſtater l'exactitude; pour cette raiſon, je me borne à inviter les Lecteurs à conſulter les Auteurs qui s'en ſont occupés.

Quoique les Marſouins n'aient pas l'ouverture de la gueule en-deſſous de la tête, on prétend qu'ils ſe renverſent le ventre en en-haut pour attraper les poiſſons, & les manger. Quoique j'aie été dans des Parages où j'ai vu beaucoup de Marſouins, je n'ai point été à portée de faire ſur cela aucune obſervation; mais on convient unanimement que quand les femelles, étant en chaleur, voient un mâle, elles ne manquent pas de ſe renverſer ſur le dos.

Les

Les Généralités que nous venons de rapporter, peuvent donner une idée des poiſſons compris dans ce genre; mais nous allons entrer dans des détails ſur les différentes eſpéces, dont nous traiterons dans autant de Paragraphes particuliers.

Il y a aſſurément dans le genre des Marſouins, pluſieurs eſpéces différentes que les Pêcheurs confondent, ne les déſignant point par des noms particuliers; nous allons eſſayer de diſſiper les confuſions qui en réſultent, en traitant ſéparément de chaque eſpéce; je vais commencer par les plus grands.

§ 1. *Du grand Marſouin, que pluſieurs nomment* Souffleur.

J'ai dit, qu'en général on pourroit diſtinguer les Marſouins en deux claſſes, les uns qui avoient le muſeau gros & arrondi (*fig.* 5 & 6), & d'autres, dont la tête eſt terminée par un muſeau plus ou moins long (*fig.* 1, 2 & 3); ce qui a engagé à les apeller aſſez communément Marſouins à bec d'Oie: le grand Souffleur eſt de ce genre.

On en prend d'aſſez grands; je crois même qu'on confond quelquefois les grands Souffleurs avec les Cachalots; car on m'a aſſuré qu'il y en a qui ont plus de vingt-cinq pieds de longueur, qui, comme la plupart des Cétacées, rejettent de l'eau par les évents du ſommet de la tête (*fig.* 1, 2, 3 & 4); ce qui les a fait nommer *Souffleur*, nom qui, à la rigueur, convient à preſque toutes les eſpéces de Cétacées: leur tête eſt terminée par un muſeau plus ou moins long; leurs yeux *H*, qui ſont placés aſſez près de l'angle formé par la réunion des deux mâchoires, ſont petits, proportionnellement à la groſſeur de l'animal.

Chacune des mâchoires eſt garnie d'environ cent petites dents fort pointues, les Baleines n'en ont point; la couleur de leur peau approche aſſez de celle des Baleines; mais on ſait que la couleur des poiſſons varie ſuivant leur âge, & la nature des eaux où ils ont long-temps ſéjourné.

Communément le dos des Marſouins, dits Souffleurs, tire au noir; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés, & le deſſous du ventre eſt blanc, avec ſouvent une légere teinte rouge.

Quelquefois une des mâchoires eſt un peu plus longue que l'autre.

La langue eſt dure, couverte d'une peau brune; & quoiqu'elle ne ſoit point adhérente aux mâchoires, il ne peut la ſortir de ſa gueule qu'en partie.

On apperçoit ſous le ventre, vers *G*, l'ouverture de l'anus & les organes qui diſtinguent les ſexes; mais au lieu qu'à beaucoup de poiſſons longs & rongs ces parties ſont entre deux petits ailerons, aux Marſouins il n'y en a pas le moindre veſtige.

Ils ont ſur le dos, à peu près à la moitié de leur longueur, un aileron *D*, & ſous la gorge deux aſſez grandes nageoires *C*: à l'égard de l'aileron de la queue *B*, qui eſt diviſé en deux parties *E F*, quand ces poiſſons nagent, il eſt, comme nous l'avons dit dans les Réflexions générales, parallele à la ſurface de l'eau.

Quoiqu'on prenne quelquefois de grands Souffleurs de plus de vingt-cinq pieds de longueur, les plus grands, qu'on trouve dans le Canal, n'en ont que dix à douze: la figure 1 a été deſſinée ſur un de cette taille; mais on y en prend de beaucoup plus petits; & outre la grandeur, on y remarque d'autres variétés.

Celui (*fig.* 2) avoit le muſeau *A* alongé & aſſez menu; le front *B* moins élevé que celui des figures 3 & 4.

M. Bertin m'a envoyé le deſſein d'un (*fig.* 3) qui avoit le muſeau *A* très-gros, le front *B* formant une éminence conſidérable; l'œil *H* plus élevé ſur la tête, & les nageoires *C* plus petites & plus éloignées de la gorge qu'à ceux (*fig.* 1 & 2).

Enfin, on m'a envoyé de Canada, ſous le nom de *Marſouin blanc* de douze pieds de longueur, le deſſein (*fig.* 4), qui avoit le muſeau très-petit & le front fort élevé; la poſition des yeux & des nageoires à peu près comme à la figure 3: mais je prie qu'on faſſe attention que ce que je dis des Marſouins (*fig.* 3 & 4) n'eſt que d'après les figures qu'on m'a envoyées; car je n'ai pas été à portée de voir ces poiſſons ni en vie ni deſſéchés.

La chair des jeunes & petits Souffleurs eſt tendre & mangeable: on en fait en Provence des ſauciſſons fort eſtimés; mais quand

ils ſont gros & vieux, elle ne vaut abſolument rien, tant parce qu'elle eſt très-coriace, que parce qu'elle a une odeur fort déſagréable.

On trouve ſous la peau, comme aux autres eſpéces de ce genre, une épaiſſe couche de graiſſe qui n'adhére point aux chairs, en étant ſéparée par une membrane fort mince. Cette graiſſe fournit beaucoup d'huile, qu'on préfére à celle de Baleine.

La peau de ces grands Souffleurs eſt aſſez ferme pour que les Canadiens en faſſent des ſouliers de cuir verd, quand elle a été ſechée à l'ombre ; & quand elle eſt corroyée & tannée, on l'emploie à pluſieurs différents ouvrages, comme les cuirs de Vache. Ainſi, tout l'avantage que les Pêcheurs peuvent eſpérer des Souffleurs ſe réduit à leur peau, & à l'huile qu'on retire de leur graiſſe. On prétend que les grands Souffleurs ſont les Dauphins des Anciens; mais cette allégation trouve bien des contradicteurs, ce qui m'engage à remettre à en traiter dans un Paragraphe particulier, afin de continuer à parler des différentes eſpéces de Marſouins.

§ 2. *Du Marſouin à muſeau arrondi ;* Turſio *ou* Phocæna, *qu'on regarde comme le vrai Marſouin* (*fig.* 5 *&* 6).

Après avoir fait connoître les Marſouins qui ont le muſeau plus ou moins allongé, qu'on nomme *à bec d'Oie*, je vais traiter de ceux (*fig.* 5) qui ont le muſeau gros & arrondi, en Latin *Turſio*. Il y en a d'aſſez gros, mais pas auſſi longs que les grands Souffleurs : comme ils n'ont pas, ainſi que ceux qu'on nomme *Souffleurs*, le muſeau long, on ne les nomme point *à Bec d'Oie*, & on ne peut pas, à raiſon de leur muſeau, les comparer aux Becs d'Oie ni au groin des Cochons : néanmoins, parce qu'ils ont, par comparaiſon à leur longueur, le corps gros, pluſieurs les ont appellés *Turſio* ou *Pourceaux de Mer ;* en Latin, *Sus Marinus*. La principale différence qu'il y a entre ces poiſſons & ceux dont nous avons parlé dans le Paragraphe précédent, conſiſte en ce qu'ils ont le corps plus trapu & le muſeau mouſſe : quelques-uns les ont encore nommés *Petits Souffleurs*, parce qu'ils ont ſur la tête un évent par lequel ils jettent de l'eau; mais, comme je l'ai déja dit, cette dénomination n'eſt pas exacte, non-ſeulement parce qu'il y a des Marſouins à bec d'Oie qui ſont petits, mais encore parce que cette propriété de jetter de l'eau par un évent convient à preſque toutes les eſpéces de Marſouins. Les uns ont deux évents, d'autres un ſeul. De plus, il y a dans cette famille de Marſouins, dits *Turſio*, pluſieurs autres variétés.

On pêche, par exemple, aux côtes de Saintonge & d'Aunis, dans les mois de Juin, Juillet & Août, à la vérité en petite quantité, une eſpéce de Marſouin de moyenne grandeur, que les Habitants nomment *Germons*. Les plus gros ne peſent guere que trente livres. Quand ils ſont jeunes & frais, ils ſont un bon manger : en vieilliſſant ils perdent cette bonne qualité ; & on dit qu'ils ſont de difficile digeſtion : on ajoute qu'ils ſont meilleurs & plus ſains quand ils ſont marinés.

Les Pêcheurs Normands nomment *Ouette*, de petits Marſouins (*fig.* 7 *&* 8), qui paſſent pour aſſez bons à manger. Ils ont, proportionnellement à leur largeur, le corps moins épais que les *Turſio* dont nous avons parlé, & que quelques-uns appellent *Petits Souffleurs*.

Quoi qu'il en ſoit, les Ouettes ſont les Marſouins de la plus petite eſpéce de ceux qu'on pêche aux côtes de Caux. Ils reſſemblent aſſez, mais en petit, aux *Turſio*. Ils rejettent l'eau par deux évents, comme les Baleines : peut-être c'eſt ce qui a fait dire que ces petits Marſouins reſſembloient aux Baleines. Quant aux couleurs, ils ſont ſur le dos d'un gris de fer brun, & d'un blanc gris ſous le ventre. Pour ne point ennuyer le Lecteur & ne pas donner trop d'étendue à mon Ouvrage, j'éviterai d'entrer dans le détail d'un grand nombre de variétés qu'offrent les Marſouins. Mais je vais, comme je l'ai promis, diſcuter ce qui regarde les Dauphins.

ARTICLE IV.

Des Dauphins.

Je commence par prévenir que je ne parlerai point des poiſſons qu'on nomme en terme de Blaſon *Dauphins*, non plus que de ceux qu'on trouve repréſentés dans les ou-

vrages d'ornements, tant de peinture que de sculpture ; je pense, comme beaucoup de Pêcheurs & la plupart des Ichthyologistes, que les Dauphins des Armoiries sont purement imaginaires, n'ayant jamais pris, ni dans la mer, ni dans les rivieres, des poissons qui leur ressemblent.

J'ai dit qu'on pense assez généralement, que le grand Marsouin, dit *Grand Souffleur*, dont j'ai parlé, est le Dauphin des Anciens : néanmoins ce sentiment souffre de grandes contradictions, non-seulement dans les Auteurs, mais même entre les Pêcheurs : car dans les tournées que j'ai faites sur les Côtes Maritimes, j'ai trouvé les sentiments très-partagés sur ce point, ce qui m'a engagé à écrire, dans différents départements, à des Officiers que je savois qui prêtoient attention à ce qui regarde la pêche, les priant de me communiquer par écrit ce qu'ils auroient pu apprendre sur l'objet qui m'intéressoit. Je vais rapporter, le plus succinctement qu'il me sera possible, les réponses qu'on a bien voulu me faire.

M. Viger, Commissaire de la Marine à Caen, m'a écrit que la plupart des Pêcheurs de cette Côte pensoient que le Dauphin étoit un Esturgeon ; & ce qui les engageoit à adopter ce sentiment, c'étoit parce que l'Ordonnance de la Marine de 1681, article premier, titre VII, déclare l'Esturgeon poisson Royal : mais comme cette même Ordonnance donne aussi le titre de poisson Royal aux Saumons, aux Truites, & à plusieurs poissons qui se sont fait une réputation avantageuse, il est ordonné aux Pêcheurs qui en prennent d'en porter à l'Amirauté : ce titre ne forme donc point un caractere distinctif qui ne convienne qu'à une espece de poisson.

Il faut ajouter à cela, comme l'observe M. Viger, que les Esturgeons n'ont aucune ressemblance, ni pour la grosseur, ni pour la forme du corps, avec ce que les Auteurs, tant anciens que modernes, ont dit du Dauphin ; & au contraire, on trouve beaucoup de rapport entre ce qui a été dit du Dauphin & la description que nous avons faite des grands Souffleurs qui ont le museau allongé.

En conséquence, M. Viger conclut par dire, qu'après les recherches qu'il a faites à ce sujet, il lui paroît qu'en France on donne le nom de *Dauphin* à une espéce de Marsouin.

M. Archin, Commissaire de la Marine à l'Orient, m'écrit, qu'on pense généralement, dans ce Département, qu'il faut chercher le poisson nommé *Dauphin* dans la famille des Grondins, plutôt que dans celle des Marsouins. On n'admettra point, dit M. Archin, ce sentiment, si on se rappelle ce que les Auteurs, tant anciens que modernes, ont dit du Dauphin : & par la Lettre de M. Archin on voit qu'il n'est pas persuadé de l'exactitude de la comparaison que quelques-uns veulent faire entre les Grondins & les Dauphins.

Suivant M. Porquet, Commissaire des Classes à Calais, on ne prend point dans ce Département de poissons nommés *Dauphins*. Il ajoute qu'on voit quelquefois sur cette Côte un poisson qu'on nomme *Roy*. Quand on en prend, dit-il, les Pêcheurs les portent de maison en maison, les annonçant comme Dauphins.

M. Porquet dit qu'il y en a de deux pieds & demi de longueur. Il ajoute qu'ils n'ont ni arêtes ni os, & que les mâchoires sont garnies d'éminences qui paroissent plutôt des cartilages que des os. Il n'y auroit à cela rien de singulier, si les animaux sur lesquels on a fait cette observation étoient fort jeunes ; ce qui me le feroit soupçonner, est qu'il ajoute, que quand on les met au soleil, ils fondent, & deviennent presque à rien. Cette courte description ne me met point en état de décider si ce poisson est du genre des Marsouins, ni de conclure dans quel genre il le faut comprendre.

M. de la Fosse-Hérou, Commissaire des Classes de la Hougue, m'écrivit, au mois de Février 1779, qu'il avoit paru, sur les côtes de ce Département, une immense quantité de gros poissons, entre lesquels il s'en trouvoit qui avoient environ cinq ou six pieds de longueur. Il eut la complaisance de m'en envoyer un dessein, qui me mit à portée de voir que ces poissons avoient un long museau, que les Pêcheurs de la Hougue comparerent à un bec d'Oie : il avoit sur la tête un évent, deux grandes nageoires sous la gorge, un aileron sur le dos, vers le milieu de sa longueur ; l'aileron de la queue, étoit assez large, & découpée à son extrémité ; l'épanouissement de cet aileron croisoit perpendiculairement l'épaisseur du poisson ; plusieurs des rayons, tant des ailerons que des nageoires étoient assez durs, mais point piquants. La peau étoit lisse, sans écailles, sans épines ni poils ; au dos elle étoit noire, & blanche sous le ventre : on trouvoit sous cette peau une couche de graisse de près d'un pouce d'épaisseur ; la chair étoit ferme, presque comme celle du Cochon, mais elle avoit un goût désagréable.

Les Matelots & les Soldats de la Garnison en prirent six ou sept cents ; on vendit trois à quatre livres ceux qui furent pris entiers, mais on tira de l'huile de la plupart, plusieurs en fournirent neuf pintes.

M. de la Foſſe-Hérou, ayant mis le bout de ſa canne dans l'évent de quelques-uns, entendit un bruit approchant du cri d'une Oie; il ouvrit pluſieurs femelles, & il trouva dans leurs corps des petits vivants de différentes groſſeurs.

Il termine la deſcription de ce poiſſon par dire qu'il avoit beaucoup de reſſemblance avec les Marſouins, que pluſieurs nomment *Dauphins*.

Ayant été informé dans le temps de ce ſingulier événement, je fis à ce ſujet des perquiſitions qui me firent conclure, comme M. de la Foſſe-Hérou, que ces poiſſons étoient des Marſouins à bec d'Oie.

M. l'Abbé Dufort m'écrit du Château de la Fortelle, que M. ſon pere étant auprès de la Hougue lorſque ces bancs de poiſſons y avoient paru, il l'avoit prié de lui envoyer les obſervations qu'il avoit faites ſur ces poiſſons : il eſt dit dans ſa réponſe, que les poiſſons, dont il a paru des bancs conſidérables ſur cette côte, reſſembloient à des Marſouins; que leur tête étoit terminée par un long muſeau; on a eſtimé que quelques-uns peſoient près de 200 livres; il y avoit ſous la peau une couche de graiſſe de près d'un pouce d'épaiſſeur; il compare la chair, qu'il dit être fort rouge, à celle du Bœuf.

Ceci eſt moins détaillé que ce que m'a écrit M. de la Foſſe-Hérou. Mais les deux Obſervateurs ſont aſſez d'accord ſur les points principaux, & penſent l'un & l'autre que ces poiſſons étoient des Marſouins à bec d'Oie, de l'eſpéce qu'on regarde comme des Dauphins.

M. Gautier, Commiſſaire des Claſſes à Narbonne, m'a écrit que le Dauphin eſt un poiſſon rare dans ces parages; les Pêcheurs croient unanimement qu'il reſſemble, à beaucoup d'égards, à l'eſpéce de Marſouin, qu'ils nomment vulgairement *Caudeu*; on en prend qui péſent 150 ou 200 livres, & ils prétendent qu'on prend des vrais Marſouins encore plus gros, & que ceux-ci ont le muſeau plus gros & plus court que celui de l'eſpéce qu'on nomme Dauphin; que les ailerons & les nageoires ont pluſieurs rayons durs, mais point piquants, que la peau qui eſt ferme peut être comparée à un parchemin, & que ſur le dos elle approche d'être noire.

M. Chaillant, Commiſſaire des Claſſes à Antibes, m'a écrit que les Pêcheurs de la Méditerranée rencontrent très-ſouvent des bancs énormes de poiſſons qu'ils nomment *Coudieux* ou *Coudin*; il dit que ces poiſſons reſſemblent aux Dauphins, qu'il y en a qui peſent juſqu'à 700 livres; que leur ventre eſt blanc, & que le dos tire au noir, ainſi que les Dauphins dont ils différent, parce qu'ils ſont plus gros; que leurs dents ſont longues & plattes, au lieu que les dents des Dauphins ſont pointues; qu'ils rencontrent auſſi des bancs de Dauphins, entre leſquels il y en a qui peſent 150 ou 200 livres.

On n'en fait point de pêches expreſſes; on ne les chaſſe que quand on les rencontre fortuitement.

On redoute plus les Dauphins que les Marſouins, parce qu'ils cauſent plus de dommage aux filets.

M. Bertin, Commiſſaire-Général de la Marine à Marſeille, me marque que les Pêcheurs de ſon Département, ayant pris un poiſſon qu'ils nommoient *Dauphin*, & étant informé que je déſirois acquérir des connoiſſances ſur ce qui regarde ce poiſſon; il ſe le fit apporter, & en fit faire un deſſein, qu'il m'a envoyé; il dit que ce poiſſon, qui n'eſt pas bon à manger, a tous les caracteres des Marſouins, ce qui s'accorde avec la figure qu'il m'a envoyée. Il ajoute que ſa peau, qui n'eſt couverte ni d'écailles, ni de poils, eſt toute unie, & ſemble verniſſée; & conclut de ſes obſervations, que les Dauphins des Armoiries, ainſi que ceux qu'on voit dans les ornements de Peinture & de Sculpture ſont imaginaires; il croit ſe rappeller, & c'eſt avec raiſon, qu'il a vu dans l'Océan des Marſouins qui n'avoient pas le muſeau allongé comme celui qu'il a fait deſſiner.

Il ajoute, qu'on voit aſſez communément ſur les côtes de Provence des poiſſons de toutes groſſeurs, qu'on nomme *Dauphins*, qui font preſque autant de tort aux Pêcheurs que les Requins : il eſt bon d'ajouter qu'on voit auſſi à Marſeille, une autre eſpéce de poiſſon qui reſſemble au Dauphin, que les Pêcheurs nomment *Coudieux*, lequel n'endommage point les filets; comme il n'eſt pas bon à manger, on n'en obtient pas d'autres avantages que d'en retirer l'huile; je ne le connois pas, mais on peut conſulter ce qui eſt dit à l'article d'Antibes.

Si on conſulte ce que Willughby dit du Dauphin, on verra qu'il penſe auſſi que c'eſt un Cétacée qui différe peu du Phocæna, qu'il nomme *Marſouin*, parce qu'il a le muſeau plus allongé.

Je ne m'étendrai pas davantage ſur les réponſes que j'ai reçues des Ports, tant de l'Océan que de la Méditerranée; celles que je viens de rapporter ſuffiſent pour établir, que le ſentiment le plus commun, & preſque général, eſt que le Dauphin eſt un poiſſon du genre des Marſouins, & que ceux qui veulent les chercher dans la famille des Eſturgeons, des Grondins, &c. n'ont

n'ont aucune connoiſſance de ce que les anciens ont dit des Dauphins.

Ayant décrit le mieux qu'il m'a été poſſible les Dauphins, & traité aſſez en détail des Cétacées, qui, quoique vrais poiſſons, ont des rapports aſſez conſidérables avec les animaux terreſtres, je vais parler des Amphibies, qu'on peut regarder comme vraiment intermédiaires, entre les animaux terreſtres & les poiſſons.

CHAPITRE TROISIEME.

Des Amphibies.

ARTICLE PREMIER.

Du Loup, Veau Marin, ou Phoque; Phoca.

Conſidérations générales ſur cet animal.

LE Loup Marin, ou Phoque, eſt un animal vraiment amphibie, qui tient en quelque façon le milieu entre les animaux terreſtres & les poiſſons, puiſqu'il ſubſiſte long-temps dans l'air, & auſſi dans l'eau; il ne peut pas même ſe paſſer de ces deux éléments, il faut qu'il ſorte de temps en temps la tête hors de l'eau pour aſpirer de l'air, & il ne peut ſe paſſer de l'eau, principalement pour y chercher ſa nourriture; mais outre cela, pluſieurs Anatomiſtes qui en ont diſſéqué, m'ont aſſuré qu'ils ont toute leur vie, comme les enfants dans le corps de leur mere, une communication des veines aux artères, ce qui fait que la circulation du ſang ſe fait indépendamment de la reſpiration. Pour cette raiſon, ils peuvent paſſer très-long-temps, ou tout-à-fait ſous l'eau, ou dans l'air; pluſieurs marchent ſur la terre, les uns mieux que les autres, & tous nagent avec beaucoup de vîteſſe.

Je crois que ſi les uns leur ont donné le nom de *Veau*, c'eſt à cauſe que leur tête a plus ou moins de reſſemblance avec celle des Veaux, & que ſi d'autres les ont appellés *Loups*, c'eſt à raiſon de leur voracité.

Quoiqu'on en trouve beaucoup autour de l'Ile de Jean Fernandes, & qu'on ait rapporté, qu'en 1435 les Portugais en trouverent à l'embouchure d'une Riviere, un banc de plus de cinq mille, & qu'on en rencontre quelques-uns dans la Zone tempérée, il convient néanmoins de les regarder comme des animaux du Nord, puiſque plus les pays ſont froids, plus ces animaux y ſont abondants. On en voit à la vérité ſur les côtes de Dannemarck, même dans des pays encore plus tempérés; car on en prend quelques-uns en France & en Provence; mais ils ſont bien plus abondants en Norwege, en Groenland, qui, entre les pays habités, eſt le plus voiſin du Pôle.

Quoiqu'on rencontre quelquefois des gros Loups Marins au large, comme on en trouve beaucoup plus dans les petites baies, ou les criques au bord des glaces & des petites îles, on les regarde avec raiſon, comme des poiſſons littoraux : il y en a des bancs conſidérables ſur les rivages de la Mer Baltique, dans le Golphe Bothnique, aux Glaces de Spitzberg, &, comme nous l'avons dit, le long des Côtes de Labrador, & en Groenland.

Il eſt vrai que quand nous traiterons ſéparément des Loups qu'on prend en différents endroits, on apercevra qu'il y a des variétés entre les poiſſons qu'on y rencontre, non-ſeulement pour la groſſeur, & quelque choſe dans leur forme, mais encore pour la couleur & la conſiſtance des poils & de la peau ; par exemple, ceux qu'on rencontre (à la vérité très-rarement), dans le Canal, ſont ordinairement de couleur gris-de-perle moucheté, mais beaucoup moins que ceux qu'on prend ſur les Glaces.

§ 1. *Deſcription ſommaire des Loups Marins, ou Phoques.*

Il y a de ces animaux de bien des groſſeurs différentes ; les femelles ſont vivipares, elles font leurs petits à terre, ou ſuivant quelques-uns, ſur les glaces pour éviter la voracité des Ours blancs ; elles les allaitent, & leur ſont fort attachées, car quand ils ſont jeunes la mere les embraſſe avec ſes pattes de devant, comme nous dirons en parlant des Lamantins pour les tranſporter, ſur-tout quand elles vont à l'eau ; les petits font un cri qu'on peut comparer au miaulement d'un Chat ; les pattes de devant *a* (*Pl. XI*, *fig.* 2), ſont ordinairement les mieux formées ; elles ont cinq doigts, terminés par des ongles pointus ; ces doigts ſont liés les uns aux autres par de fortes membranes, plus épaiſſes que celles des pattes de Canard.

Leurs pattes de derriere *b* ſont plus larges & plus charnues que celles de devant *a* ; elles ſont fort rapprochées l'une de l'autre ; entre deux eſt leur queue *c*, qui eſt ordinairement fort courte : aux uns on y aperçoit les doigts moins diſtinctement qu'aux pattes de devant, comme on le voit à la figure 2. Quelquefois la membrane qui les unit les excéde, de ſorte qu'il ſemble que les doigts ſoient collés ſur cette membrane ; à d'autres les doigts ſont ſi peu apparents, que le corps qui eſt gros du côté de la tête, & qui devient plus menue en approchant de la queue, ſemble terminé par deux ailerons, dont chacun ſeroit ſemblable à ceux des autres poiſſons. Enfin, à d'autres les doigts ſont aſſez diſtincts, & on dit que ceux-là qui vont en ſautant, *B* (*fig.* 4, *Pl. XII*), cheminent bien plus vîte par terre, que les autres qui marchent en traînant leurs trains de derriere avec leurs pattes de devant.

La tête de ces animaux, qui eſt détachée du corps par un cou plus ou moins long, différe peu de celle de certains Dogues ; les oreilles n'ont point de cornet : elles conſiſtent en deux petits trous placés à peu de diſtance des yeux, & ſemblent des oreilles de Chien coupées.

La gueule *D* (*fig.* 2, *Pl. XI*) eſt de moyenne grandeur ; les mâchoires ſont garnies de dents : celles de devant, au nombre de ſix ou huit, ne ſont pas grandes, & ſe terminent en pointe ou en fleur de lis ; enſuite il y a, à chaque mâchoire, deux grandes dents comme celles des Chiens, qu'on nomme *les Défenſes*, ou *les Crocs* : les dents de la mâchoire ſupérieure ſont un peu plus grandes que celles de la mâchoire inférieure.

Le muſeau *A* eſt plus ou moins allongé, ſuivant les eſpéces, & garni de poils longs & durs qui ſont des mouſtaches qu'on peut comparer à celles des Tigres ou des Chats.

La peau eſt plus ou moins forte aux uns qu'aux autres, & toujours couverte de poils, mais qui, aux uns, ſont courts & durs, & à d'autres ſi doux, qu'on les compare à ceux des Loutres. Nous avons déja dit que les poils ne ſont pas de la même couleur dans tous les individus : tous ont des mouſtaches, mais aux uns elles ſont plus grandes & aux autres plus petites.

Comme il y a, ſous la peau des Loups marins, une épaiſſe couche de graiſſe, ils ſont difficiles à écorcher : d'ailleurs, il ſuinte de leur peau, principalement du côté de la

tête, beaucoup d'une huile qui eſt à quelques-uns ſi fétide, qu'elle infecte les endroits où l'on fait cette opération.

Entre ces peaux, il y en a de plus épaiſſes que d'autres, qui ſont ſouples, & ſuivant leur qualité, on les emploie à différents uſages, comme nous l'expliquerons dans la ſuite. Ces animaux étant fort ſanguins, leur chair eſt noire comme celle de nos Liévres; néanmoins les Canadiens trouvent celle des Veaux qu'ils prennent dans leurs parages meilleure que celle des Marſouins du Nord: ils prétendent même, ce qui contrarie ce que nous venons de dire, que l'huile qu'ils en retirent a moins d'odeur que la plupart des huiles de poiſſons. Cela dépend-il des différences qu'il y a entre ces animaux, des ſubſtances dont ils ſe nourriſſent, ou des procédés qu'on emploie pour la retirer? je l'ignore; mais je crois être aſſuré que les Canadiens font uſage, pour leurs aliments, de la chair & de l'huile; & on penſe aſſez généralement, que les Loups pêchés en Canada ſont beaucoup meilleurs que ceux du Nord.

Voici un fait qui paroît propre à établir une différence conſidérable entre les Loups qu'on pêche dans le Nord & ceux qu'on prend dans des Provinces plus tempérées. Ceux qui ont beaucoup pratiqué cette pêche penſent que les Loups qu'on prend dans le fonds du Nord, s'ils ſont de la même eſpéce que ceux des climats plus tempérés, ſont au moins d'une complexion très-différente, puiſque, loin de pouvoir être tués par un coup de bâton donné ſur le muſeau, comme ceux des climats tempérés, ils donnent encore des ſignes de vie après qu'on les a écorchés, & que leur cœur palpite longtemps après avoir été tiré du corps.

La partie des Loups marins qui caractériſe les mâles eſt dure & oſſeuſe.

Ces animaux ſont furieux, & très-redoutés des Pêcheurs, quand ils ſont en rut.

Après avoir rapporté ce qui eſt venu à ma connoiſſance ſur les Phoques, il convient d'indiquer quelques Ouvrages où l'on trouvera des choſes intéreſſantes.

On peut conſulter ce qui eſt dit du Veau ou Loup marin, dans le troiſieme Tome de l'Hiſtoire des Animaux de l'Académie des Sciences, premiere partie, pag. 187, & repréſenté ſur la Planche XXVII, ainſi que ce qui eſt dans le treizieme volume de l'Hiſtoire Naturelle, où, entr'autres choſes, on trouvera des détails anatomiques faits par M. Daubenton, & des recherches très-intéreſſantes ſur cet animal; ce qui me met en état de beaucoup abréger ce que j'aurois pu dire ſur la pêche des Loups marins par différentes Nations. On peut auſſi voir ce qu'en ont dit M. Anderſon & l'Auteur de l'Hiſtoire Philoſophique & Politique des Etabliſſements & du Commerce des Européens dans les deux Indes, à l'article du Commerce du Canada.

§ 2. *De la péche des Loups Marins.*

Ces poiſſons ſe tiennent, pendant l'été, un peu éloignés de la côte, où il faut les aller chercher avec des canots; & on en tue, quelques-uns qui ſortent la tête hors de l'eau pour aſpirer l'air, comme on le voit, en *ab* (*fig.* 1, *Pl. XI*): mais l'hiver eſt la ſaiſon la plus favorable pour prendre ce poiſſon.

Comme les Loups marins ſe plaiſent à ſe coucher au ſoleil, ſur les bancs de glace, les Pêcheurs du Nord, ainſi que les Sauvages, vont les y chercher, & ſe rendent, avec leurs petits canots, ſur des bancs de glace ou dans des îles déſertes: lorſqu'ils en aperçoivent en ces endroits, les Pêcheurs ou les Sauvages, crient de toutes leurs forces; ces poiſſons, naturellement timides, étant effrayés, levent la tête & mugiſſent: alors on en perce avec des demi-piques, & on en aſſomme un plus grand nombre avec des anſpeſcts ou groſſes perches, comme on le voit (*fig.* 4). Il y a de ces poiſſons qui eſſaient de ſe défendre, & pluſieurs, ſur-tout les gros, qui ont ſix ou huit pieds & plus de longueur, ont la vie aſſez dure pour, quoique bleſſés, faire des efforts pour ſe venger de ceux qui les attaquent. Quelques-uns de ces poiſſons eſſaient de gagner la mer, & quand ils ſont parvenus au bord d'un banc de glace ou d'un rocher eſcarpé, ils ſe jettent à l'eau la tête la premiere. Les femelles, qui font leurs petits à terre, & très-ſouvent ſur les glaces, au riſque de leur vie emportent avec elles leurs petits. Les jeunes Faons font des hurlements qu'on peut comparer à ceux que font les Chats dans les gouttieres. Les cris de ces poiſſons, quand ils ſont gros, reſſemblent au grognement d'un gros Dogue. On en harponne quelques-uns, comme nous l'avons dit dans l'article des Baleines.

Les Loups, en Amérique, à la Bande du Sud, faute de glaces, ſe repoſent, au ſoleil, ſur les rochers, comme ceux du Nord le font ſur les bancs de glace. Ces poiſſons étant plus délicats qne ceux du Nord, un petit coup de bâton donné ſur leur muſeau ſuffit ſouvent pour les faire périr; au lieu qu'un coup plus fort ne feroit qu'étourdir ceux du Nord: d'où il ſuit que la chaſſe des Loups, à la Bande du Sud, eſt

bien plus aisée que celle du Nord.

En Canada, le long du fleuve Saint-Laurent, on pêche ce poisson comme en Islande, c'est-à-dire, que quand on s'aperçoit qu'il se rassemble beaucoup de Loups dans les criques qui sont au bord du fleuve, ce qui ne manque guere d'arriver, sur-tout lorsque le temps menace de pluie & la mer d'être grosse, alors les Pêcheurs ferment l'entrée de ces criques avec un filet fait de bitord, dont les mailles ont cinq à six pouces d'ouverture en quarré. Ce filet est lesté de pierres par le pied, & amarré par la tête à un cordage de deux à trois pouces de circonférence, qu'on attache aux rochers qui forment l'entrée de ces criques. A l'égard de la chute de ces filets, elle est plus ou moins grande, suivant la profondeur de l'eau, à l'entrée de ces criques.

Quand le calme est revenu, & que les poissons veulent sortir des criques & retourner à la mer, les Pêcheurs, dans leurs petits bâtiments qu'ils nomment *Schats*, se rangent le long du filet, & ils assomment avec des anspects ou grosses perches, tous les poissons qui se présentent pour sortir du crique (*fig.* 3). Sans cette attention, plusieurs poissons sauteroient par-dessus le filet, & d'autres parviendroient à le couper avec leurs dents & à se sauver. Lorsque quelques-uns n'ont été qu'étourdis par le coup d'anspect, on leur passe dans le cou un nœud coulant, & on les tire à terre.

§ 3. *De la pêche des Loups en Ecosse, & auprès du Fleuve Saint-Laurent.*

Il y a beaucoup de Saumons en Ecosse: les Loups marins étant très-friands de ces poissons, les chassent avec avidité jusques fort haut dans les rivieres d'eau douce. Quand ils en ont pris, ils gagnent ordinairement la terre, pour en faire curée, & les Pêcheurs parviennent à en attraper plusieurs. On en prend aussi quelques-uns dans le fleuve Saint-Laurent, depuis le mois d'Octobre jusqu'à la fin de Janvier, saison où les femelles gagnent la terre pour y faire leurs petits. Il s'en rassemble quelquefois un grand nombre vers les îles Brion & de la Magdeleine: ceux qui se proposent d'en faire des tueries se postent, pour les observer, à une distance assez considérable, afin de ne les point effaroucher: quand ils se sont assurés qu'il s'en est rassemblé à terre une certaine quantité, un nombre de Pêcheurs passent entre les poissons & l'eau dont ils sont sortis, pour leur en couper le chemin, & les empêcher d'y retourner. Les Loups fuient devant les Chasseurs, qui, quand ils les ont conduit en un lieu qu'ils jugent favorable à leur dessein, en assomment un grand nombre (*fig.* 4), & les rassemblent en tas, où ils restent jusques vers la mi-Mars, sans appréhender qu'ils se corrompent, parce que dans ces climats les gelées continuent presque sans interruption jusques vers la fin de ce mois: alors on les habille, pour en tirer la graisse & les peaux, qui leur fournissent le produit qu'ils attendent de leurs travaux. Je remets à détailler cette opération, lorsque je m'occuperai du Lamantin.

§ 4. *De la pêche des Loups Marins à la Côte de Labrador.*

On pratique cette même pêche à la côte de Labrador: mais plusieurs y pêchent ces poissons avec une grande faine, à peu près comme on fait pour prendre dans les grandes rivieres les Aloses & d'autres poissons: ainsi, quand ils aperçoivent un banc de poissons près de terre, ils essaient de l'envelopper avec leurs filets, dont ils ont amarré un bout à terre, & au moyen de leurs bateaux ils contournent le banc de poissons: lorsqu'ils l'ont enveloppé, ils le tirent peu à peu à terre, où ils les assomment. Comme cette pêche se fait dans des endroits où il y a une assez grande profondeur d'eau, on a soin que le filet ait proportionnellement plus de chute, & il faut que quelques bateaux se tiennent auprès de la tête du filet, pour empêcher que les poissons ne sautent par-dessus. Ces filets sont faits avec du bitord de bon brin: ordinairement les mailles ont trois pouces d'ouverture en quarré: on les tient plus petites, quand on s'établit en pêche dans un endroit où il y a peu de Loups, mais où il se trouve quantité d'autres poissons moins gros, qui souvent sont plus avantageux aux Pêcheurs que les Loups, ou qui, au moins, les dédommagent des frais de leur pêche.

Les pêches que nous venons de détailler s'exécuteroient plus facilement, & procureroient un profit plus considérable, si on les pratiquoit dans la Baie des Chaleurs du fleuve Saint-Laurent: en effet, cette Baie semble être faite pour cette pêche, parce qu'elle est bordée par quantité de criques, qui, la plupart, y ont communication par des

des ouvertures étroites. A la marée montante, l'eau remplit les petits baſſins, qui reſtent preſque entiérement à ſec quand la marée baiſſe : ces circonſtances rendent la pêche très-aiſée. Il ſemble, comme je l'ai dit, que la Baie des Chaleurs ait été faite pour la pêche des Loups marins, qui, dans certaines circonſtances, s'y raſſemblent en grand nombre.

§ 5. *Des différents inſtruments dont ſe ſervent les Eſquimaux pour exécuter leur péche.*

Ces peuples ont (*Pl. XV, fig.* 1) de petits arcs *A*, de petites fleches *B*, & des dards *C*, dont le manche, qui eſt de bois léger & bien poli, a quatre pieds de longueur & un pouce demi de circonférence : les uns ſont armés d'une pointe de fer *DE*, comme les eſpontons; d'autres ont trois pointes de fer d'un pied de longueur. Les arcs *A*, qui ſervent à lancer les fleches *B*, ſont faits d'un morceau de bois élaſtique, large de trois pouces au milieu, & diminuent de groſſeur par les deux bouts.

Quelquefois on ajoute, au milieu de cet arc, un morceau de bois creuſé en gouttiere dans laquelle on met la fleche, ce qui fait l'inſtrument qu'on nomme *Arbaléte*. Les Pêcheurs s'en ſervent aſſez habilement pour lancer loin leur fleche ſur le poiſſon qu'ils chaſſent. La plupart des Sauvages ont l'adreſſe de faire très-bien les inſtruments dont nous venons de parler, tant les parties qui ſont en fer, que celles qui ſont en bois.

Ordinairement l'armure de fer des dards eſt terminée par une portion cylindrique, qui entre dans une douille de fer placée à l'extrémité du manche; le fer eſt retenu dans ſa douille par une corde qui l'environne, & tient au manche : cette corde, qui eſt aſſez longue, eſt amarrée dans le canot par ſon extrémité.

Quand le Pêcheur a percé un poiſſon, la douleur fait qu'il s'enfuit, le fer ſort de la douille & ſe détache du manche; mais, au moyen de la corde, le manche flottant dans l'eau ſuit le poiſſon; & comme la corde répond au canot, les Pêcheurs forcent de rames pour ſuivre le poiſſon, qui, perdant ſon ſang, & étant fatigué par l'effort qu'il eſt obligé de faire pour traîner le manche, eſt joint plutôt ou plus tard par les Pêcheurs, qui lui paſſent dans le cou ou la queue un nœud coulant; d'autres le faiſiſſent avec un croc attaché au bout d'un manche, que les Pêcheurs nomment *Gaffe*, ou bien ils l'aſſomment avec une maſſue.

Il y a des Pêcheurs qui prennent auſſi avec eux un poignard & une bayonnette, qui s'ajuſte au bout d'une perche comme à l'extrémité d'un canon de fuſil; car comme il ſe rencontre de fort gros poiſſons, il faut être en état de s'en rendre maître.

Aſſez ſouvent on entend, par la dénomination de *Varre*, le harpon de fer *F* placé au bout d'une perche qui forme ſon manche. Comme ce terme dérive de l'Eſpagnol, & comme dans cette langue le terme de *Varre* ſignifie une perche, il conviendroit mieux de le donner au manche qu'au harpon; mais pour nous conformer aux expreſſions reçues dans nos Ports, je me bornerai à dire que la pointe du harpon de la varre doit être acérée, fort pointue & triangulaire; les angles doivent être dentés ou barbelés, comme on le voit à la varre que la Femme (*fig.* 1) tient à la main. Ces dents font que le harpon tient mieux dans la chair de l'animal qui a été frappé, & ce harpon quitte plus aiſément ſa douille, lorſque le poiſſon fait des efforts pour s'enfuir. De plus, comme cette pointe doit pénétrer dans le corps de l'animal de quatre à cinq pouces, ſouvent elle rencontre une côte, & alors elle tient plus fermement que quand elle n'a entré que dans les chairs.

Pour que la varre ait plus de coup, & qu'elle perce mieux l'animal, on met, à quelques pouces du harpon, un anneau *K*, formé par une lame de plomb.

Ce que nous venons de dire ſur la pêche des Phoques aura ſon application à la pêche de pluſieurs Amphibies, comme on l'apercevra dans la ſuite; & le tout ſe trouve repréſenté très-exactement ſur la Planche II de cette Section (*fig.* 3 & 4).

§ 6. *Des Canots, ou Batelets qui ſervent pour cette péche.*

On ſe ſert, pour cette pêche, de fort petits bateaux de différentes eſpéces, dans leſquels ordinairement il ne ſe met que deux ou trois hommes. Ils ſont ſi communs au bord de la mer, dans les étangs & les rivieres, qu'il ſeroit ſuperflu d'entrer, à leur ſujet, dans des détails, d'autant que j'en ai parlé dans la premiere Section de la

premiere Partie, & que j'en ai fait graver pluſieurs ſur les Planches X, XI, XII & XIII, à la fin de cette Section.

En général, ces petits bateaux ſe peuvent réduire à quatre différentes eſpéces ; ſavoir, les Pirogues & les canots, les uns & les autres d'une ſeule piece creuſée dans un corps d'arbre ; les canots d'écorce & les canots de cuir dont ſe ſervent les Groenlandois ; nous en allons parler.

Ces canots ſont formés, comme les nôtres, d'une charpente de bois, ou, ſuivant quelques-uns, de côtes de Baleine, les membres n'ayant qu'un demi-pouce d'épaiſſeur. Cette carcaſſe eſt entiérement couverte de peaux de Loups marins, tant par les côtés, où elles tiennent lieu de bordages, que par-deſſus, où elles forment une eſpéce de pont : au milieu de ce pont il y a un trou par où le Pêcheur, qui eſt toujours ſeul, paſſe ſes pieds & ſes cuiſſes ; car étant agenouillé ſur le fond du canot, il s'aſſied ſur ſes talons. Les bords du trou dont nous venons de parler, ſont garnis d'un cuir ſouple qui ſe pliant comme une bourſe, entoure le corps du Pêcheur, & eſt recouvert, par le bas, de ſa chemiſette, qui eſt auſſi de peau. Cet homme tient de ſes deux mains ce qu'on appelle une *pagaie*, qui a environ ſix ou huit pieds de long. Cette eſpéce d'aviron a une pelle à chacune de ſes extrémités, ce qui fait qu'il nage des deux bords comme feroient deux hommes, & il gouverne en forçant plus ou moins d'un côté que de l'autre. Ces canots ont à peu près dix ou douze pieds de long, & un pied & demi ou deux pieds de largeur au milieu : ils ſe terminent, à l'avant & à l'arriere, par deux pointes fort aiguës, ayant à peu près la forme d'une navette de Tiſſerand ; ainſi ils voguent des deux bouts. Quelques-uns ajoutent au poids de l'homme, qui, étant aſſis ſur le fond, ſert un peu de leſt, quelques poids, afin que le canot tende toujours à revenir dans ſon à-plomb ; car pour peu que la mer ſoit agitée, le bateau ſe trouvant entre deux eaux, on croiroit qu'il va couler bas : cependant les Sauvages n'héſitent point à s'y embarquer, même par les mauvais temps. C'eſt avec ces canots qu'ils chaſſent les Loups marins & d'autres gros poiſſons. Ils attachent ſur le canot, devant eux, leurs arcs, leurs fleches, leurs dards, &c. La plupart des dards dont ſe ſervent les Sauvages pour la chaſſe des Loups marins, ſont garnis, pour harpon, d'une dent de Vache marine d'un pied de long, bien pointue, emmanchée d'un morceau de bois d'épinette ou de bouleau, de quatre pieds de long & trois pouces de circonférence. Ils jettent ce dard avec la main ſur le Loup marin, comme il ſera repréſenté à l'occaſion de la pêche de la Vache marine ; quand ils l'ont percé, ils le ſuivent avec leurs canots, juſqu'à ce qu'ils s'aperçoivent qu'il a perdu une partie de ſes forces ; alors ils achevent de le tuer, ou avec un autre dard, ou à coups de maſſue.

D'après ce que nous venons de dire ſur ces différentes façons de pêcher, on voit que pour traverſer l'embouchure d'un crique où le poiſſon ſe raſſemble, il faut s'approviſionner de cordages qui aient depuis deux juſqu'à quatre pouces de groſſeur, & de filets faits de bitord qui aient de grandes mailles. A l'égard de la pêche à la traîne, qu'on pratique dans quelques circonſtances, on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere Partie du Traité des Pêches, ſeconde Section. Il faut encore des menues cordes de ſix ou neuf fils, pour différents uſages, & particuliérement pour hâler à terre les poiſſons bleſſés. A l'égard des rets, ils ſont faits de luzin ou de bitord ; & en général, comme ces cordages doivent être toujours à l'eau, il eſt bon qu'ils ne ſoient pas beaucoup tords ; & pour qu'ils durent plus long-temps, il eſt à propos de les tanner, ainſi que les filets. Tout cela eſt détaillé dans la premiere Partie de ce Traité.

§ 7. *Des principaux avantages qu'on peut ſe promettre de la pêche des Loups Marins.*

Comme ces animaux ont ſous la peau une grande épaiſſeur de graiſſe, on en peut retirer beaucoup d'huile, qu'on eſtime aſſez généralement meilleure que celle des Marſouins & des Baleines : elle eſt très-bonne à brûler, & pour tanner les cuirs : elle a beaucoup moins d'odeur que celle qu'on retire de quantité d'autres poiſſons. Je ne m'étendrai point ſur la façon de retirer cette huile, pour ne point répéter ce que j'en ai dit à l'occaſion d'autres poiſſons. Il y en a qui diſent que les Loups marins ont trois peaux, parce qu'ils comprennent mal-à-propos, avec la vraie peau, les membranes minces qui enveloppent les graiſſes.

Quand on ſuit l'uſage des Baſques, la peau, proprement dite, appartient au Capitaine, ou au Chef de la pêche.

Il y a des Loups marins de bien des qualités différentes : les uns ont le poil long & doux ; à d'autres, les poils ſont plus courts & durs. Il en eſt de même des peaux : celles des poiſſons qu'on pêche au Nord ſont plus épaiſſes & plus dures que celles des poiſſons qu'on pêche à la Partie du Sud.

Les peaux des très-jeunes animaux ſont ſouples & couvertes de poils, qu'on compare à de la laine : les Sauvages s'en font des bonnets & des vêtements. On emploie celles qui ſont fortes pour les canots & pour former des cabanes, en un mot, pour mettre à couvert de l'eau tout ce qui pourroit en être endommagé. On en fait auſſi des bottes & des ſouliers d'un bon uſage, & avec celles qui ſont ſouples on fait du maroquin qui a un très-beau grain & un coup-d'œil admirable.

La chair des Loups marins du Canada ſemble aux Habitants un meilleur manger que celle des Marſouins du Nord : on dit qu'elle eſt ſur-tout très-bonne en friture.

Celle des poiſſons qu'on prend dans le Nord eſt bien inférieure : elle eſt coriace, de mauvaiſe odeur. En ce cas on ne mange que celle des jeunes.

Après avoir rapporté ce qui eſt venu à ma connoiſſance ſur ces poiſſons, il convient de faire connoître ce que m'ont écrit à ce ſujet pluſieurs Correſpondants qui veulent bien contribuer à la perfection de mon Ouvrage, ne fut-ce que pour confirmer ce que je viens de dire, & témoigner ma reconnoiſſance à ces obligeants Correſpondants.

ARTICLE II.

Deſcription d'un petit Phoque noir, à poil fin & ondé.

J'ai trouvé, dans le Cabinet de M. le Curé de Saint-Louis, un petit Phoque noir à poil fin, proprement rembourré d'étoupes, & bien conſervé ; ayant remarqué que ce poiſſon étoit mal deſſiné dans pluſieurs Ouvrages, j'ai cru qu'il étoit convenable de faire deſſiner celui-ci par un habile homme, & de le décrire le plus exactement qu'il me ſeroit poſſible (*Pl. XII, fig.* 1 & 2).

Sa longueur, depuis *A* juſqu'à *B*, étoit de deux pieds quelques pouces ; ſa tête, médiocrement groſſe, avoit quelque reſſemblance avec celle d'un Chat, par la forme de ſon muſeau, qui n'étoit pas alongé, & qui étoit garni de barbes ; ſa gueule n'étoit pas fort grande, mais la mâchoire ſupérieure étoit un peu plus longue que l'inférieure.

Ses yeux *C* (*fig.* 1) ovales & aſſez grands, étoient à deux pouces quatre lignes du bout du muſeau.

Ses oreilles *D* (*fig.* 1 & 2), étoient petites, à quatre pouces ſix lignes du bout du muſeau.

L'articulation *F*, des jambes de devant au corps, étoit à peu près à treize pouces du bout du muſeau ; la longueur totale de ſes jambes *FH* ou *GH*, étoit de ſix à ſept pouces ; la partie *FI*, qui fait à peu près la moitié de la longueur des bras, étoit preſque ronde & couverte de poils ; la partie *IH*, qu'on peut regarder comme la patte, étant large & applatie, avoit à peu près la forme d'une main, mais on n'y apercevoit pas auſſi ſenſiblement qu'à pluſieurs autres eſpéces de ſon genre, les doigts & les ongles ; ainſi c'eſt véritablement une nageoire. Je dis qu'on n'apercevoit pas ſenſiblement les doigts, parce que les éminences qui ſembloient être des doigts, paroiſſoient collées ſur la membrane qui les ſoutenoit ; vis-à-vis de *I* on apercevoit une boſſe qui ſembloit former un talon.

Depuis *G*, qui indique l'articulation de la jambe de devant au corps, juſqu'à *K*, qui indique l'articulation des jambes de derriere, il y avoit un peu plus d'un pied, & depuis *G* juſqu'à *K* le corps diminuoit graduellement de groſſeur, comme à preſque tous les poiſſons. Cette partie reſſembleroit au corps de quantité de poiſſons, ſi les deux bras de derriere *LL* étoient très-rapprochés l'un de l'autre, comme ils le ſont dans l'animal vivant, alors ils formeroient un aileron, comme à la figure 5, à peu près ſemblable à celui qui forme la queue ; & ſi le Deſſinateur les a écartées, c'eſt pour en mieux faire apercevoir les détails.

Les jambes de derriere *KL* étoient aſſez ſemblables à celles du devant, excepté que les pattes étoient plus grandes & la digitation un peu plus ſenſible ; mais les doigts paroiſſoient toujours collés ſur la peau, qui les portoit. Cependant, ce qu'il y avoit de plus ſingulier, c'eſt que l'apparence de doigts qu'on voit en *M* (*fig.* 1), au nombre de cinq, contre ce qui ſe voit dans preſque tous les

poiſſons de ce genre, étoit un peu plus ſenſible aux pattes de derriere qu'à celles de devant. L'extrémité de ces eſpéces de doigts étoit dure ſans avoir la forme d'ongles. On voit en *B*, que le corps eſt terminé par une queue très-courte garnie de poils.

La circonférence de la tête en *C*, vers les yeux, étoit de neuf pouces; au plus gros du corps, vers *F*, de dix-huit pouces; au cou, vers *E E*, de ſept pouces ſix lignes.

Depuis *G G* juſqu'à *K K*, la groſſeur du corps diminuoit aſſez uniformément.

Les dents de devant étoient inciſives, ou taillées un peu en fleur de lis.

Ces figures ont été faites avec toute l'exactitude poſſible, mais, comme nous l'avons dit, ſur une peau rembourrée d'étoupes.

ARTICLE III.

D'un petit Phoque, copié ſur le deſſein qui eſt dans l'Hiſtoire Naturelle de M. de Buffon, tome XIII.

Ce petit Phoque (*fig.* 3), différe principalement du précédent, en ce qu'il n'a point les bras *F*, & que les pattes *IH* paroiſſent ſortir immédiatement du corps. M. Daubenton dit qu'ayant diſſéqué cet animal, il avoit trouvé les os de l'avant-bras *F* recouverts par les chairs & la peau : ainſi cette partie *IH* paroiſſoit plutôt une vraie nageoire qu'une patte; néanmoins les doigts, qui étoient adhérents à la membrane ſur laquelle ils étoient poſés, étoient terminés par des ongles noirs & cylindriques.

Les poils de cet animal étoient courts, fins, néanmoins un peu rudes, & couchés vers l'arriere.

On trouve une deſcription très-détaillée de ce poiſſon dans l'Hiſtoire Naturelle du Cabinet du Roi, Tom. XIII, pag. 395. Il y a quelque lieu de ſoupçonner que ſi ce poiſſon étoit devenu plus âgé, les bras auroient été plus ſenſibles.

ARTICLE IV.

Lettre de M. Frameris, ſur les Phoques qu'on prend dans les Mers du Nord.

Cet éclairé & obligeant Correſpondant m'a écrit qu'on prend, dans les mers du Nord, des Phoques ou Veaux marins, qu'on diſtingue en pluſieurs eſpéces, quoiqu'ils aient à peu près une figure ſemblable, excepté celui qu'on nomme *Clopmuſen*, qui a une eſpéce de bonnet, qu'il peut abattre ſur ſes yeux, lorſqu'on veut le frapper à la tête : tous ont les pieds faits comme des pattes d'Oie, ayant cinq griffes garnies d'ongles bien formés; leur tête reſſemble aſſez à celle d'un Dogue qui auroit les oreilles coupées; leurs yeux ſont grands & fort clairs; leur peau eſt garnie de poils aſſez courts & de différentes couleurs, chargée de taches, les unes noires, d'autres blanches, jaunâtres ou tirant au rouge; leurs dents ſont pointues. Quoiqu'ils paroiſſent marcher difficilement, néanmoins ils ſautent & grimpent ſur des rochers & des morceaux de glaces, où ces poiſſons ſe plaiſent à dormir au ſoleil. Ils ont communément depuis cinq juſqu'à huit pieds de longueur. Ils ſe raſſemblent par troupes de cent ou cent cinquante, ſoit qu'ils ſoient à l'eau ou à terre.

Ils ont ſous la peau une épaiſſe couche de graiſſe dont on retire la meilleure huile de poiſſon.

En Norwege, les Phoques ne vont point en troupes, mais on en rencontre çà & là une aſſez grande quantité. On a coutume de les chaſſer à coups de fuſil : pour cela, deux hommes ſe mettent dans un petit bateau, l'un rame & l'autre tient ſon fuſil bandé, prêt à tirer ſur les Loups qui ſortent la tête hors de l'eau, ce qu'ils ſont obligés de faire de temps en temps, pour aſpirer l'air. Les fuſils ſont chargés avec de petites poſtes ou du gros plomb.

Les Négociants de Berghen en Norwege arment cinq ou ſix bâtiments de cent cinquante tonneaux, montés de vingt-quatre à trente hommes, pourvus de trois ou quatre chaloupes, avec des fuſils, des couteaux, des maſſues, & des barrils pour renfermer ce qu'on a pris. Les Pêcheurs partent ordinairement de Berghen à la mi-Mars, ou

au

au commencement d'Avril, pour ſe rendre, le plutôt qu'ils peuvent, entre l'Iſlande & le Cap Farewel. Les vaiſſeaux s'approchent le plus près qu'ils peuvent des glaces : un homme qui eſt au haut du mât examine s'il découvre des Phoques ſur les glaces : s'il en aperçoit, il en avertit ceux qui ſont dans les bâtiments, qui ſe mettent dans des chaloupes, s'approchent des glaces, montent deſſus, & aſſomment les Phoques. Si celui qui eſt au haut du mât n'a rien aperçu, les chaloupes ſe diſperſent, pour examiner s'ils n'en trouveront pas ſur d'autres bancs; en ce cas, il faut qu'ils ſoient bien armés, pour ſe défendre des Ours blancs qui vont ſur les bancs de glaces pour attraper les poiſſons; ces animaux ſont auſſi redoutables pour les hommes que pour les poiſſons.

Quand ceux qui ſont dans les chaloupes ont fait leur chaſſe, ils battent la caiſſe & tirent quelques coups de fuſil, auxquels les vaiſſeaux répondent par des coups de canon, afin de ſe rejoindre.

ARTICLE V.

Deſcription d'un Phoque qui avoit été pêché dans notre Océan Septentrional, & apporté à Dieppe en 1723, *fig.* 5.

Ce poiſſon avoit quatre pieds de longueur *AB*. Je l'ai fait graver en petit, pour ne pas multiplier les Planches.

Les narines ne formoient pas, au bout du muſeau, des ouvertures rondes, mais un peu alongées. L'ouverture de la gueule *D* étoit de deux pouces & demi. Il y avoit trois pouces & demi du bout du muſeau *A* au centre des yeux *C*, qui n'étoient pas grands, mais vifs.

Du bout du muſeau *A* à l'ouverture des ouïes *E*, qui étoient fort petites, il y avoit quatre pouces & demi.

De *F*, qui indique l'attache des pattes de devant au corps, au bout *A* du muſeau, il y avoit ſeize pouces. Les jambes du devant *FG* avoient ſix pouces de longueur. Les doigts, au nombre de cinq, étoient terminés par des ongles pointus.

De l'articulation *F* des jambes de devant juſqu'à *K*, qui indique l'articulation des jambes du train de derriere, il y avoit vingt-un pouces. Les jambes de derriere *KB* avoient huit pouces de longueur; la portion évaſée *B* n'étoit pas formée, comme aux jambes de devant *G*, par des doigts ou des griffes pointues, mais ces deux pattes étant rapprochées l'une de l'autre, repréſentoient l'aileron de la queue, qui étoit formé par deux ailerons *HL*. Entre ces deux eſpéces d'ailerons il y avoit, auprès de *K*, une petite queue couverte de poils qui n'avoit que trois pouces de longueur.

La peau de cet Amphibie formoit un cuir qui avoit beaucoup de conſiſtance : le poil dont il étoit couvert étoit roux, chargé de mouchetures plus brunes.

Suivant la groſſeur de ces poiſſons, on peut paſſer leur peau en cuir fort, en cuir blanc, & celle des jeunes en marroquin, ou en cuir de Hongrie.

Ils ont des mouſtaches auprès de la gueule.

Il eſt bon de remarquer que le Phoque (*fig.* 4), a été repréſenté comme il eſt lorſqu'il ſe repoſe à terre; & pour cette raiſon, il a la tête plus relevée que celui dont nous avons parlé au commencement de cet article, qui a été repréſenté comme étant dans l'eau.

ARTICLE VI.

Deſcription d'un Phoque de la Mediterranée, envoyé de Marſeille.

On prend quelques-uns de ces poiſſons ſur les côtes de la Méditerranée; mais preſque tous ceux qu'apportent les Pêcheurs ſont morts, & celui que j'ai fait deſſiner (*fig.* 4) n'étoit pas vivant.

J'en ai reçu un du Nord que je ne ferai point graver, parce qu'il reſſemble beaucoup à celui qu'on m'a envoyé de Marſeille. Il ſuintoit de leur peau une huile très-déſagréable.

Leur poil étoit d'un gris ſale, qui devenoit plus foncé à meſure que ces poiſſons ſe deſſéchoient; les mouchetures, dont les poils étoient chargés, étoient plus grandes & plus alongées au Phoque du Nord, qu'à celui de Marſeille : les poils n'étoient

pas longs, mais durs, & inclinés vers l'arriere.

Leur peau étoit bien forte, puiſque celle des jeunes poiſſons, qui n'avoient que deux pieds de longueur, étoit plus épaiſſe que celle des plus gros Thons; leur tête n'étoit pas groſſe, mais le muſeau étoit alongé; la mâchoire ſupérieure étoit un peu plus longue que l'inférieure; le col étoit long, & fort chargé de graiſſe.

La circonférence du muſeau vers *D* étoit de trois pouces; celle de la tête vers *E* de cinq pouces; celle du col près de *M*, de quatre pouces.

Vers *L*, au plus gros du corps, il avoit quinze à dix-huit pouces, & près de *K* cinq à ſix pouces; comme ces dimenſions ont été priſes ſur un poiſſon rembourré d'étoupes, on ne doit les regarder que comme des à-peu-près.

Entre des deſſeins de Phoques qu'on m'a envoyés du Nord, les uns reſſembloient à celui (*fig.* 4), & les autres à la figure 5. Cette grande reſſemblance m'a détourné de les faire graver, pour ne point multiplier inutilement les Planches.

ARTICLE VII.

De quelques Phoques, qu'on a conſervé vivants dans pluſieurs endroits.

On trouve, comme nous l'avons dit, quelques Phoques ſur nos côtes, tant de l'Océan que de la Méditerranée, mais ce n'eſt qu'accidentellement, & on ne les obtient que morts; c'eſt pourquoi j'ai été obligé de rapporter ſur ce poiſſon pluſieurs choſes d'après les Ouvrages des Ichthyologiſtes ou des Voyageurs, & ce que m'ont bien voulu communiquer quelques Correſpondants, ou enfin ce que j'ai pu obſerver ſur des poiſſons deſſéchés remplis d'étoupes. Il faut avouer que les connoiſſances qu'on peut acquérir par ces différents moyens laiſſent bien des choſes à déſirer, & même des incertitudes.

Heureuſement, quelques-uns en ayant nourris pendant un temps aſſez conſidérable dans des réſervoirs remplis d'eau, & les y ayant apprivoiſés au point de les rendre en quelque façon domeſtiques, on eſt parvenu à les mieux connoître, c'eſt ce que nous nous propoſons de faire appercevoir dans cet article.

Un de mes Correſpondants ayant conſervé un Phoque en vie dans un baſſin plein d'eau douce, il remarqua que ce poiſſon avoit un regard très-vif & farouche, que ſi on l'irritoit, ſes yeux devenoient rouges, & qu'il mugiſſoit; il avaloit les poiſſons cartilagineux ſans les mâcher, & il briſoit avec ſes dents les arêtes les plus dures. Malgré ſa voracité il ne ſe ſoucioit pas de viande, & il préféroit la chair des poiſſons de mer à celle des poiſſons d'eau douce: ſi l'on ſe préſentoit avec un poiſſon à la main au bord du baſſin où il étoit, il s'élançoit pour l'attrapper, & en lui donnant il falloit uſer de précaution pour n'être pas bleſſé.

Il venoit de temps en temps à la ſurface de l'eau pour aſpirer l'air; alors il s'agrippoit au bord du baſſin avec ſes pattes de devant, & enſuite il replongeoit au fond de l'eau avec une viteſſe ſurprenante; il digéroit très-promptement, & ſes excréments avoient une forte odeur de poiſſon pourri.

Des enfants ayant jetté à l'eau du pain & des morceaux de bois, pour engager des Chiens domeſtiques qui ſavoient rapporter, à les aller chercher, ces animaux effrayés par le Phoque, n'oſerent ſe mettre à l'eau.

Un autre Phoque fréquentoit le rivage de la mer, près de Marſeille, à l'endroit nommé Leſtel, tout près d'un banc de rochers qui ſont à fleur d'eau; pluſieurs gens du voiſinage l'avoient vu venir à terre, & grimper pour ſe rendre à une grotte; ils imaginoient que c'étoit un Chien qui ſe rendoit à cette grotte pour ſe nourrir des poiſſons qui s'y trouvoient: pour cette raiſon ils nommerent ce Phoque un Chien ſauvage, & ils imaginerent des fables qui s'accréditerent dans tout le voiſinage. La perſonne qui a bien voulu me faire part de ces obſervations, pour conſtater les faits qui lui paroiſſoient peu vraiſemblables, s'embarqua avec un de ſes amis dans un canot, & ſe fit conduire tout près du banc de rochers, que ce poiſſon fréquentoit preſque tous les ſoirs, recommandant au Batelier de nager très-doucement.

A huit heures du ſoir ils apperçurent quelque choſe qui flottoit à la poupe du bateau à la diſtance d'une ou deux toiſes; ils ſoupçonnerent que c'étoit un morceau de bois; & pour s'en aſſurer, ayant changé de route, ils remarquoient que ce corps flottant continuoit à ſuivre le bateau: enfin, à force de l'obſerver, ils reconnurent que c'étoit un Phoque qui plongeoit quelquefois

dans l'eau, & revenoit à la ſurface ; ils virent ſenſiblement qu'il nageoit avec ſes quatre pattes, & que celles de derriere étoient tellement rapprochées l'une de l'autre, qu'on ne pouvoit apercevoir la queue.

Quand ſa tête ſortoit hors de l'eau ſes yeux brilloient, comme font ſouvent ceux des Chats ; il s'approchoit quelquefois tellement du bateau, qui étoit fort petit, qu'appréhendant qu'il ne s'élançât dedans, ils donnoient ſur l'eau de grands coups d'avirons pour l'obliger de s'éloigner ; enfin le Phoque gagna le rivage, & entra dans la grotte qu'il avoit coutume de fréquenter.

Les Obſervateurs n'oſerent pas le ſuivre ; mais le lendemain, celui qui m'a fait part des obſervations que je viens de rapporter, y étant allé de jour, il reconnut que cet endroit ſervoit de latrine à des Matelots, & à quantité d'enfants ; ce qui lui fit croire avec beaucoup de vraiſemblance, que le Phoque s'y rendoit la nuit, lorſque perſonne n'y venoit pour ſe nourrir des excréments, & peut-être de quelques poiſſons qui étoient attirés par ce même appât.

En 1722, on faiſoit voir au Public à Veniſe, pendant la Foire de l'Aſcenſion, un animal amphibie, qu'on avoit pris en Iſtrie dans une vigne où il étoit entré pour manger du raiſin ; on eſtimoit qu'il peſoit à-peu-près ſix cents livres ; ſa tête reſſembloit un peu à celle d'un Veau, il avoit ſur le devant, des pattes qui lui ſervoient de nageoires : celles de derriere, dit-on, formoient comme une large queue ; on le tenoit le jour dans une baille pleine d'eau, & il reſtoit à ſec pendant la nuit : on le nourriſſoit des poiſſons qu'on pouvoit avoir à bon marché ; car il dévoroit avec avidité tous ceux qu'on lui préſentoit ; entre ſes repas il dormoit & ronfloit comme un gros Chien ; il vécut peu de temps ; on dit que les chaleurs l'avoient fait périr : c'eſt tout ce que j'ai pu apprendre ſur ce poiſſon.

M. Bonamy, Docteur en Médecine, m'a écrit qu'en 1780, dans le mois d'Avril, on avoit apporté à Nantes un grand Phoque vivant ; celui qui le faiſoit voir diſoit qu'il avoit été pêché environ deux ans auparavant dans la Mer Adriatique.

Il étoit mâle, & avoit environ huit pieds de long, & cinq de circonférence au plus gros de ſon corps ; on eſtimoit qu'il peſoit à-peu-près huit cents livres.

Le matin on le faiſoit voir à ſec, & pendant le jour dans une cuve pleine d'eau de mer ; cette eau ayant manqué, on y ſubſtitua de l'eau douce, où il parut ſe bien porter pendant dix-huit mois.

Celui qui le faiſoit voir, & qui l'avoit nourri pendant un temps conſidérable, aſſuroit qu'il ne mangeoit aucune eſpéce d'herbe, qu'il n'aimoit pas la viande, & que ſa vraie nourriture étoit le poiſſon. Dans le commencement que ce poiſſon avoit été pris il étoit farouche, même méchant ; car il bleſſa conſidérablement au bras celui qui le ſoignoit ; mais peu après il s'étoit tellement apprivoiſé, que tout le monde le touchoit ſans crainte, & qu'il obéiſſoit à celui qu'il avoit bleſſé au bras ; il ſe mettoit ſur le dos quand on lui ordonnoit, & il baiſoit ſon maître à la main & au viſage.

M. Desforges-Maillard, qui demeuroit alors au Croiſic, m'a envoyé une deſcription abregée d'un Phoque femelle, qu'on diſoit avoir été pris entre des rochers ; il avoit trois pieds & demi de longueur. On comparoit la groſſeur de ſon corps à celle d'un Dogue de moyenne taille ; il avoit au bout du muſeau des mouſtaches comme un Tigre ; ſes mâchoires étoient garnies de dents fort aiguës.

Les pattes de devant étoient formées par cinq doigts réunis par une membrane, & terminées par cinq ongles fort aigus : il s'aſſeyoit ſur ſon derriere, s'appuyant ſur les pattes de devant comme un Chat ; ſon poil étoit court, doux, de couleur d'ardoiſe ſur le dos, blanc ſous le ventre.

Les pattes de derriere formoient des palettes alongées, garnies néanmoins de cinq ongles, plus petits que ceux des pattes de devant. Sa queue étoit ronde, & fort courte ; ſes yeux étoient ſaillants, vifs, & couverts de ſourcils ; ſa voix imitoit celle d'un Mâtin qui gronde.

On le conſervoit dans une grande baignoire ovale remplie d'eau de mer, qu'on renouvelloit deux fois par jour.

Il ſe ſoucioit peu de la viande, mais il ſe jettoit avec avidité ſur les poiſſons qu'on lui préſentoit.

L'eau de la mer ayant manqué, on le mit dans de l'eau douce, ſaturée de ſel marin ; il perdit l'apétit, puis ſes forces, & mourut au bout d'une vingtaine de jours. Suivant ce que j'ai rapporté d'après M. Framery, il ſe ſeroit mieux accommodé de l'eau douce pure : il eſt vrai que le poiſſon dont parle M. Desforges-Maillard, avoit reçu un coup de pierre qui lui avoit crévé un œil ; mais pendant vingt-cinq jours qu'il étoit reſté dans l'eau de mer, il s'étoit très-bien porté.

Ajoutons en faveur de l'eau douce, que M. Anderſon rapporte, que dans la grande Tartarie il y a un lac d'eau douce où l'on trouve quantité de Phoques.

Je vais parler d'un Phoque (*fig.* 6), qu'on a fait voir à la Foire Saint-Germain, & qui a ſubſiſté long-temps dans l'eau douce.

Le ſieur François Bruma, Négociant de Veniſe, amena à Paris, il y a quelques années, un Phoque en vie, qu'on a vu pendant un temps conſidérable à la Foire Saint-Germain & ſur les Boulevards.

Ses deux bras de devant étoient terminés par deux eſpéces de mains *C*, formées de cinq doigts garnis d'ongles ; les deux pattes de derriere formoient comme deux ailerons de la queue d'un poiſſon ordinaire, qui pouvoient leur être utiles pour nager, & entre ces deux pattes, à l'extrémité du corps, étoit une petite queue courte, & couverte de poils.

La tête, & la partie antérieure de ce poiſſon, avoit beaucoup de rapport avec le devant d'un Quadrupede ; la partie poſtérieure reſſembloit à un poiſſon : il avoit ſept pieds ſix pouces de longueur ; la circonférence de ſon corps à l'endroit le plus gros, étoit à-peu-près de cinq pieds ; un peu au-deſſus de la queue en *D*, le corps augmentoit un peu de groſſeur, par une eſpéce de renflement.

Ce grand Phoque avoit été pris dans la Mer Adriatique, ſur la côte de Dalmatie.

Il étoit très-familier, docile, & fort doux ; il avoit ſur-tout une grande affection pour ſon Maître : ſans le voir, il le connoiſſoit à ſa voix, & il exécutoit ce qu'il lui ordonnoit, tant à terre que dans l'eau : il ne vivoit que de poiſſons ; ſon Maître diſoit qu'il lui en falloit vingt-cinq livres par jour.

On le voyoit le matin à ſec, & l'après midi dans l'eau ; il a vécu long-temps, n'ayant que de l'eau douce.

Je l'ai fait deſſiner ; celui qui le faiſoit voir, y ayant conſenti moyennant une petite gratification.

Ceux qui déſireront ſe procurer des connoiſſances encore plus exactes de ce poiſſon, peuvent voir ſon Anatomie, faite par M. Daubenton, & qu'on trouve dans le treizieme Volume de l'Hiſtoire Naturelle du Jardin du Roi, ainſi que l'Anatomie de Valentin, & l'Hiſtoire des Voyages d'Anſon, qui donne ſous la dénomination de Lion marin, la figure & la deſcription de la vingt-unieme eſpéce de Phoque de M. de Buffon.

J'ai dit qu'il y avoit bien des variétés dans cette famille de poiſſons, tant pour la forme, la grandeur du corps & les griffes, que par la couleur & la force des poils. Cette allégation ſe trouve juſtifiée par les Mémoires qui m'ont été envoyés de différents endroits, & dont je viens de rapporter quelques-uns par extrait.

ARTICLE VIII.

Du Lamentin.

Il y a beaucoup de confuſion dans ce que les Voyageurs & les Auteurs diſent de ce poiſſon ; ils le confondent avec quantité d'Amphibies, avec leſquels il n'a preſque aucune reſſemblance, ou au moins, dont il differe ſi conſidérablement, qu'il eſt très-aiſé de les diſtinguer : ce n'eſt pas tout, comme quelques-uns ont cru apercevoir des points de reſſemblance entre les Lamentins & certains Quadrupedes ; pluſieurs les ont nommés fort mal-à-propos *Bœuf marin*. Effectivement il y en a de fort gros ; car on en prend qui ont dix, douze, & juſqu'à vingt-cinq pieds de longueur. Le terme *Manati* que lui ont donné les Eſpagnols, eſt plus raiſonnable, parce que du côté de la tête il a des nageoires qui reſſemblent à des mains.

On penſe aſſez généralement que le Lamentin ſe nourrit en grande partie des herbes qui viennent au fond, ou au bord de l'eau, d'où il ſuit qu'ils ne paroiſſent guère plus à terre que les animaux qui broutent les herbes qui croiſſent au fond de l'eau. Néanmoins on trouve quelquefois des femelles ſur le ſable avec leurs petits ; au nombre d'un ou deux.

On aperçoit entre ces poiſſons & les hommes quelques points de reſſemblance, tant à l'égard des parties qui caractériſent les ſexes, que pour la maniere de s'accoupler, & d'allaiter leurs petits ; car les femelles (*Pl. XIII, fig.* 2), ont deux mamelles *a* ſur la poitrine : on compare ces mamelles à celles des Négreſſes.

Les meres ſont tellement attachées à leurs petits, qu'elles les tranſportent dans l'eau, comme on le voit (*fig.* 1), juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe paſſer de leur ſecours, & cet attachement eſt réciproque ; car ſi l'on a pris un petit, la mere ne manque pas de venir le chercher ; & réciproquement ſi l'on a tué une mere, les petits, quoiqu'aſſez forts pour ſe paſſer de ſon ſecours, ne manquent pas de venir la chercher, & ils l'appellent par un mugiſſement plaintif.

Ce poiſſon n'eſt pas commun ſur nos côtes. On ſe rappelle néanmoins en Haute-Normandie, qu'après une groſſe tempête, une femelle avec ſon petit furent trouvés dans

dans un Parc à une demi-lieue de Dieppe. Les Pêcheurs qui ne connoiſſoient pas ces poiſſons, ne tirerent aucun profit d'une capture qui auroit pu leur être avantageuſe.

On trouve quelque reſſemblance entre la tête du Lamentin & celle d'une Vache, mais leurs yeux ſont petits, peu animés, & à fleur de tête; ce qui fait qu'on les compare à ceux d'un gros Mâtin. On prétend que quand ils ſont pris, ils jettent des larmes juſqu'à ce qu'ils ſoient morts.

Ils n'ont pour oreilles qu'un petit trou ſans cornet qu'on a peine à découvrir, étant caché par le poil, qui eſt aſſez long, ſurtout à la tête; néanmoins les Pêcheurs aſſurent qu'ils ont l'ouie fine, c'eſt pourquoi ils font le moins de bruit qu'il leur eſt poſſible en approchant d'un endroit où ils jugent qu'il s'en eſt raſſemblé.

Ils ont au défaut de la tête, & ſous la gorge de chaque côté, une eſpéce de nageoire, dont l'extrémité eſt diviſée moins ſenſiblement que dans la figure, en quatre doigts, au bout deſquels ſont des ongles plats qui n'excédent point la partie charnue.

J'en ai fait deſſiner au ſortir de l'eau où on n'apercevoit point de doigts; il ſembloit que ces prétendues mains étoient renfermées dans des gants ſans doigts, qu'on appelle des mitaines. C'eſt avec ces eſpéces de bras, ou de nageoires, que les femelles tranſportent leurs petits, ſur-tout quand elles les allaitent.

Quand par quelque tempête ces poiſſons ſont jettés à terre, malgré le ſecours de leurs pattes ils ont bien de la peine à regagner l'eau, parce qu'ils ſont obligés de traîner leur partie poſtérieure.

On dit que leur lait eſt doux, & fort bon; ces poiſſons n'ont point d'ailerons ſur le dos ni ſous le ventre: l'anus *b* (*fig.* 2), eſt placé près de l'endroit où le corps du poiſſon eſt le plus gros, & n'eſt point accompagné d'ailerons ni de nageoires. Depuis cet endroit juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, la groſſeur du poiſſon diminue graduellement de groſſeur. L'aileron de la queue *C* reſſemble aſſez à celui de la Vache marine, ſans qu'il y ait la moindre apparence de digitation. Si en diſſéquant cette partie du Lamentin on aperçoit dans l'intérieur des os, ou des eſpéces de phalanges, qui paroiſſent former comme deux pattes, elles ſont ſi exactement réunies & recouvertes par la peau & le poil, qu'on n'aperçoit aucun veſtige de jambes, ni de pieds, & qu'on ne voit qu'un aileron aſſez large, & un peu arrondi par l'extrémité.

La gueule eſt large, bordée de lévres épaiſſes; le devant des mâchoires eſt garni de dents très-dures, avec leſquelles ils arrachent l'herbe dont ils ſe nourriſſent; ils la broient avec les dents mâchelieres qui ſont au fond de la gueule.

Le Lamentin n'a point d'écailles; mais comme ſa peau eſt fort épaiſſe, on en fait d'excellentes ſemelles de ſouliers, des bottes, & d'autres ouvrages qui exigent beaucoup de réſiſtance.

La peau eſt hériſſée d'aſpérités, très-ſenſibles ſeulement quand on paſſe les doigts de la queue vers la tête. La peau ſur le dos eſt plus brune que l'ardoiſe; & à cet endroit, outre les aſpérités dont j'ai parlé, il y a des poils d'un pouce de long, en aſſez grande quantité du côté de la tête, & beaucoup moins grands ſur le reſte du corps.

La contexture de la peau eſt ſi ſerrée en quelques endroits, qu'on en coupe des lanieres, qui, quand elles ſont ſéchées, ſont des cannes auſſi fortes que celles de fanons de la Baleine, & qui prennent un auſſi beau poli.

Il y a de ces peaux qui ont quinze pieds de longueur ſur cinq de large. On trouve ſous la peau une couche de lard de trois ou quatre pouces d'épaiſſeur, qu'on emploie au même uſage que le lard du Cochon. Et la graiſſe, ou panne qui ſe trouve dans les inteſtins étant fondue, fait une eſpéce de beurre qui a un goût agréable, & qui ſe conſerve long-temps ſans rancir.

La chair eſt plus délicate que celle du Veau, & n'a aucune odeur de poiſſon; elle eſt entrelardée de graiſſe, & pour cette raiſon on la compare à celle du Cochon.

§ 1. *De la pêche des Lamentins.*

Autrefois les Dieppois & les Dunkerquois équipoient des Bâtiments armés de trente ou quarante hommes pour faire la pêche des Lamentins, principalement dans la Riviere des Amazones, qu'ils remontoient de quarante ou cinquante lieues; ce qui leur étoit très-avantageux, parce que cet armement, qui n'exigeoit pas des frais conſidérables, produiſoit, par la vente des poiſſons, des retours avantageux. De plus, les Sauvages leur portoient les poiſſons qu'ils avoient pris avec leurs pirogues. Les Pêcheurs François tranſportoient leurs poiſſons bien préparés aux Antilles, où ils en faiſoient une vente avantageuſe, mais l'éloignement des parages où il falloit aller chercher

ce poiſſon ; la difficulté de la navigation, & la longueur des campagnes qui étoient de quinze à vingt mois, ont engagé les Dunkerquois & les Dieppois, à préférer des pêches qui fuſſent plus à leur portée.

Pour faire cette pêche, qui duroit depuis le mois d'Avril juſqu'à celui d'Août, après avoir amené les mâts de hune & leur vergue, les bâtiments étant affourchés ſur deux ancres au milieu de la riviere, les Pêcheurs pour ne point effaroucher les poiſſons, alloient dans leur chaloupe les chercher dans les anſes & les criques, où on jugeoit qu'il s'en étoit retiré.

On en trouve quelquefois des petits dans les filets qu'on tend au bord de l'eau, & on dit qu'ils fourniſſent un mets très-délicat.

Tous les Pêcheurs (*Pl. XIII*, *fig.* 3) étoient vêtus fort à la légere, les uns *A* avoient les jambes & les pieds nuds, une culotte *a* de toile, une chemiſe *b*, & une camiſole *c* ſans boutons, & fendue ſous la gorge comme les chemiſes, un étui *d* de cuir pendu à la ceinture, dans lequel il y a un couteau, une bayonnette, un fuſil pour affiler les inſtruments tranchants ; ſur la tête un mouchoir, ou un chapeau qui n'a de bord que pardevant, pour garantir les yeux du grand Soleil ; d'autres *B* & *C* ſont tout nuds.

Pour s'acquitter avec les Sauvages de ce qu'ils leur fourniſſent, on leur porte des toiles gommées qui leur ſervent à faire des tentes, de gros tafetas, des rubans, des inſtruments pour la pêche, des armes pour la guerre, des uſtenſiles de ménage, & de l'eau-de-vie : ces différents uſtenſiles ſervent à récompenſer les Sauvages, qui apportent en échange les Lamentins qu'ils ont pris ; des hamacs de différentes couleurs, & quelquefois des ouvrages faits avec de l'écorce d'arbre, & qui ſont d'une délicateſſe inconcevable.

Ces Sauvages ſont très-adroits pour varrer & harponner les poiſſons ; ils le ſont même plus que les Eſpagnols des Indes, qui ont la réputation d'être très-adroits Varreurs ; ſuivant que les Lamentins ſont au fond de l'eau, ou près de la ſuperficie, il faut pour les attrapper, employer différentes induſtries. Quand l'eau eſt claire, on s'aperçoit du lieu où ils broutent l'herbe, à des parcelles de ces herbes qui ſe portent à la ſuperficie & au mouvement qu'ils impriment aux herbes ſur pied qu'on découvre au fond ; alors ils ſe tiennent tranquilles, eſſayant d'en découvrir quelques-uns qu'ils puiſſent varrer ; car quand l'eau eſt claire & tranquille, ils parviennent quelquefois à percer des poiſſons à quatre ou cinq braſſes ſous l'eau.

Quand les Lamentins ſont dans des rivieres vaſeuſes, on s'en aperçoit à ce que l'eau ſe trouble ; car la vaſe s'éleve quelquefois juſqu'à la ſurface, ainſi que des bulles d'air : alors ils ſe tiennent tranquilles juſqu'à ce qu'ils en voient quelques-uns à portée d'être varrés.

On fait, comme nous l'avons dit, cette pêche avec des pirogues, qui ont à l'avant une petite Tille platte ſur laquelle ſe tient le Varreur, ou avec de petits canots de cuir, comme nous en avons repréſenté (*Pl. XIV*, *fig.* 3). Quelquefois les Lamentins ſe tiennent à la ſurface de l'eau, ou même ils s'endorment ayant la tête hors de l'eau ; alors les Pêcheurs, faiſant le moindre bruit qu'il leur eſt poſſible, s'approchent des poiſſons, & ils ſont bien plus certains de les percer avec leurs varres.

Quoique nous ayons expliqué aſſez amplement à l'article des Chiens de mer, ce que c'eſt que la varre, je rappellerai ſommairement, que la varre que tient le Pêcheur *B* (*fig.* 3), eſt un harpon qui entre dans une douille, qui eſt à l'extrémité d'une perche de quatre ou cinq pieds de longueur, à laquelle on ajuſte une virolle de plomb, qui par ſon poids augmente l'effet du harpon ; tout cela eſt repréſenté Planche II de cette Section (*fig.* 3 & 4). Enfin on ajuſte au harpon une ligne faite de fil blanc, plus menue que le petit doigt, & fort longue, très-flexible ; quand le poiſſon eſt percé par la varre, il s'enfuit avec rapidité pendant quelques minutes, emportant avec lui la varre à laquelle eſt attachée la ligne qui a au moins quatre-vingts braſſes de longueur, & qui eſt lovée ſur la tille de la pirogue, ou ſur le bras *B* du Varreur (*fig.* 3) ; ſi elle eſt lovée ſur la pirogue, un des Rameurs veille à ce que la ligne ſe développe ſans s'enmêler, & le Patron gouverne ſur le poiſſon varré qui perd de ſon ſang, & s'approche du rivage à meſure qu'il s'affoiblit ; alors les Bateliers, évitant toujours de faire du bruit, s'approchent de lui en hâlant doucement ſur la ligne : ſi le poiſſon eſt encore en vie quand ils l'ont joint, ils achévent de le tuer, ou à coups de maſſue, ou en le perçant avec une lance, ou ils le ſaiſiſſent avec de fortes gaffes, ou des crocs.

Quand on s'en eſt rendu maître, on le tranſporte à terre, ou à bord du bâtiment qui eſt à l'ancre dans la riviere, & l'on hiſſe ſur le pont du vaiſſeau le Lamentin qui eſt dans la pirogue ; lorſqu'il eſt ſur le pont ou à terre, comme à la figure 4, on l'ouvre, ſuivant ſa longueur, juſqu'à l'anus pour le vuider ; on coupe le reſte par tranches minces, comme on le voit en *A* (*fig.* 4, *Pl. XIII*), & on prépare ces poiſſons de différentes façons ; les uns les ſalent en grenier, comme nous l'avons dit en parlant des Morues ; d'autres, après les avoir vuidés,

écorchés, & avoir coupé les chairs par tranches, des Matelots *B* (*fig.* 4), les transportent dans une pirogue, pour enſuite les ſaler en barrils, ou les fumer, comme nous avons dit qu'on fait les Saumons. Les Lamentins bien préparés ſont autant eſtimés que les meilleurs poiſſons ſalés.

Il n'eſt pas douteux, ainſi que nous l'avons dit en plus d'une occaſion, qu'il faut toujours broyer le ſel très-fin, pour qu'il pénétre la chair plus uniformément, & qu'il eſt important de ſe procurer du ſel de la meilleure qualité, évitant, autant qu'on le peut, d'employer du ſel gemme, ou encore plus, du ſel qui ait été évaporé ſur le feu. Ces ſels, qui, par leur blancheur, ont un œil ſéduiſant, ont preſque toujours une amertume ou une âcreté qui rend les ſalaiſons déſagréables, & racornit les chairs.

Quand les pêches ſont abondantes, on rejette les têtes à la mer, quoiqu'on ne laiſſe pas d'en tirer parti, quand ces poiſſons ſont rares. On prétend qu'on trouve dans leur tête des eſpéces de bézoards, ou des pierres auxquelles on attribue d'admirables propriétés, ſur-tout pour fondre la pierre de la veſſie & calmer les douleurs de colique.

Ceux qui ont beaucoup navigué en Amérique, & qui ſe ſont occupés de la pêche du Lamentin, aſſurent qu'on en trouve principalement dans les rivieres qui ſe déchargent dans le fleuve des Amazones. J'invite, pour cette raiſon, à conſulter ce qu'en dit M. de la Condamine, qui a beaucoup navigué dans ce fleuve.

Les Voyageurs aſſurent qu'on en trouve encore à la côte de l'Amérique Méridionale, entre la terre-ferme & le Bréſil, dans le golfe de Darien & de Honduras, & encore accidentellement à Saint-Domingue.

On m'a aſſuré qu'on en avoit pris en Canada dans le fleuve Saint-Laurent; néanmoins pluſieurs Canadiens m'ont écrit qu'on n'y connoiſſoit pas même le nom de *Lamentin :* peut-être lui donne-t-on un autre nom. Comme les Lamentins n'ont point de défenſes, il y a beaucoup de poiſſons qui leur font la guerre. Ce n'eſt pas un poiſſon de mer, & ſi on en prend accidentellement dans l'eau ſalée, c'eſt parce qu'ils ont été entraînés par la force des courants; & pour en rencontrer un peu abondamment, il faut remonter aſſez haut dans les fleuves.

ARTICLE IX.

De la Vache marine, ou Poiſſon à la grande dent, Morſe d'Iſlande & du Groenland; Odobenus, *ou* Roſmarus.

Les Auteurs parlent de pluſieurs Amphibies qu'ils confondent les uns avec les autres. De ce genre ſont les Phoques, les Lions marins, &c. Pluſieurs donnent le nom de *Vache Marine* à des poiſſons qui différent beaucoup les uns des autres. Comme dans le plan que je me ſuis formé, en entreprenant cet Ouvrage, je me ſuis fait une loi de n'y comprendre que les poiſſons dont j'aurois pu me procurer des connoiſſances aſſez exactes, je me bornerai à parler du Morſe d'Iſlande, que nous connoiſſons ſous la dénomination de *Vache Marine*, ou de *Poiſſon à la grande dent.*

C'eſt un fort gros Cétacée Amphibie qui, par la forme de ſon corps & ſa façon de vivre, a de la reſſemblance avec le *Phoca;* car, comme lui, il eſt vivipare, il allaite ſes petits : de plus, les Phoques & les Morſes ſont tantôt à terre & tantôt dans l'eau; les uns & les autres affectionnent le Nord : pour ces raiſons on prend ces deux eſpéces pêle-mêle dans le Groenland, dans la Nouvelle-Zemble, dans les Mers Glaciales d'Aſie, & quelquefois dans les petites îles qui ſont vers le golfe du fleuve Saint-Laurent. Ils ſe raſſemblent en nombre, ſur-tout dans les temps calmes : les meres & leurs petits ſont au centre du banc, entourés par les autres.

Malgré ces points de reſſemblance, ils ſont aiſés à diſtinguer les uns des autres. Les plus gros Phoques n'approchent pas de la groſſeur des gros Morſes; & ce qui caractériſe & diſtingue parfaitement ces derniers des autres Amphibies, ce ſont deux grandes dents *C* (*fig.* 1 & 2, *Pl. XIV*) qui ſortent de la partie antérieure de la mâchoire ſupérieure, & qui ſe prolongeant en en-bas, ſe recourbent vers la poitrine. J'ai de ces dents de différentes grandeurs, depuis moins d'un pied juſqu'à près de deux : l'endroit où elles ſont les plus groſſes, eſt au ſortir de la mâchoire, auprès de l'alvéole; la groſſeur diminue juſqu'à l'extrémité, où elles ſe terminent par une pointe mouſſe. Elles ne ſont pas rondes, mais elles ont des ſurfaces plattes peu régulieres, avec quelques cannelures qui s'étendent ſuivant leur longueur : c'eſt pourquoi Linné l'a nommé

Phoca dentibus laciniatis exertis : mais je me fais une loi d'adopter les noms les plus généralement uſités. Les jeunes & petits n'ont point les groſſes dents dont nous venons de parler.

Ce poiſſon n'a point de dents inciſives : la mâchoire ſupérieure eſt large & épaiſſe ; l'inférieure *D* (*fig.* 2) a une forme triangulaire. Ils ont, comme les Phoques, quatre pattes formées de doigts, & terminées par des ongles. Elles ont les doigts recouverts d'une peau aſſez épaiſſe. Leurs pattes de devant ſont plus régulièrement formées que celles de derriere ; & avec le ſecours des grandes dents, ces poiſſons parviennent à grimper ſur les rochers & les monceaux de glaces. Les pattes de derriere paroiſſent plus propres à nager qu'à marcher.

L'inſtinct de ces poiſſons fait qu'ils ſe raſſemblent par troupes, tant à la mer qu'à terre. On a peine à concevoir comment ces animaux, qui reſtent quelquefois à terre pendant un temps conſidérable, peuvent y trouver de quoi vivre.

Pluſieurs ont penſé qu'ils y paiſſoient l'herbe, ce qui paroîtroit confirmé par ce que diſent ceux en ont diſſéqué ; ſavoir, qu'ils ont pluſieurs eſtomacs, & qu'ils ruminent comme les animaux qui paiſſent l'herbe ; mais outre que le muſeau, armé de deux grandes dents, & qui n'en a point d'inciſives, ne paroît guere propre à paître l'herbe, ceux qui connoiſſent les îles où ils s'attroupent m'ont aſſuré qu'il y a très peu d'herbe. Cependant, il eſt certain qu'ils reſtent quelquefois long-temps à terre, ſur-tout quand les femelles font leurs petits ; circonſtance où il ne leur eſt guere poſſible d'aller chercher leur nourriture à la mer. Quelques-uns ont penſé que les mâles aportoient aux femelles la nourriture dont elles avoient beſoin : mais c'eſt une préſomption qui n'eſt fondée ſur aucune obſervation.

On chaſſe les Vaches marines, non-ſeulement pour en retirer l'huile, qu'elles fourniſſent en quantité, & qui eſt au moins auſſi bonne que celle des Baleines, tant pour brûler que pour préparer les cuirs : mais les dents ſont plus profitables que l'huile, parce qu'elles ſont plus compactes que l'ivoire, & d'un plus beau blanc, qui ſe conſerve long-temps ſans s'altérer, ce qui fait qu'on les emploie pour faire quantité de petits ouvrages précieux ; & pour les raiſons que nous venons de rapporter, les Dentiſtes les recherchent, pour en faire des dents artificielles.

On tire encore un avantage conſidérable de leur peau : car ſi j'ai dit, en parlant des Phoques, qu'on en prépare des cuirs propres à différents uſages, les peaux de Morſe étant plus grandes & plus fortes, on peut, en leur donnant des préparations convenables, en tirer beaucoup plus d'avantage que des peaux des Phoques. Je parle d'après ma propre expérience ; car une maladie ayant fait périr beaucoup de bêtes à corne, & leurs peaux étant devenues très-rares en France, pour m'aſſurer ſi on ne pourroit pas y ſuppléer par des peaux de Vaches marines, j'en fis venir pluſieurs du Canada, & les ayant fait préparer, les unes en cuir blanc, d'autres en cuir fort, je fis faire, avec les cuirs blancs, des ſoupentes à ma berline : elles m'ont rendu un bon ſervice, ainſi que les ſemelles que je fis faire avec des peaux que j'avois fait paſſer en cuir fort, qui ont auſſi été d'un très-bon uſage. Mais ceux qui m'envoyerent ces peaux me prévinrent que pour en obtenir un bon ſervice, il falloit, quand elles étoient levées de deſſus l'animal, les deſſécher ſans les expoſer à la grande ardeur du ſoleil, & ne les point raſſembler en gros tas, pour éviter qu'elles ne s'échauffent. M. Aubert de la Chenaye, Conſeiller au Conſeil-Supérieur de Québec, établit une tuerie de ces Amphibies aux îles de la Magdeleine. M. le Comte de Saint-Pierre fit depuis des établiſſements plus conſidérables, tant pour chaſſer les Phoques pendant l'hiver, que pour chaſſer les Morſes pendant l'été.

On fait les tueries des Morſes à peu près comme celles des Phoques, ſoit dans l'eau, ou au bord de la mer, j'en parlerai ailleurs, ſoit à terre, comme je vais l'expliquer ſommairement : dans ce cas, quand les Pêcheurs aperçoivent un banc de poiſſons peu éloigné de la mer, pour les empêcher d'y retourner, ils paſſent entre le banc & la mer, & approchant des poiſſons le plus qu'il leur eſt poſſible, ils eſſaient d'en aſſommer avec des maſſes, comme on fait les Phoques (*Pl. XI, fig.* 3 & 4), ou d'en tuer à coups de fuſil, & pour cela, ils dirigent leurs coups derriere les ouies.

Ces poiſſons, qui, ſuivant les Voyageurs, étoient en grand nombre dans le golfe du fleuve Saint-Laurent, y ſont devenus fort rares, ſoit à cauſe de la quantité qu'on en a tué, ſoit parce que ces animaux, qui ne fuyoient point les hommes, ſont devenus farouches, & ſe ſont retirés dans des endroits qu'on ne connoît pas. Suivant quelques-uns, ils ſe tiennent preſque toujours au fond de l'eau ; au lieu qu'anciennement ils paroiſſoient ſe plaire à terre. Quoique j'aie parlé de la fermeté de leur peau, je crois devoir ajouter ici qu'elles ſont ſi dures, que les harpons ont peine à les percer, ſur-tout lorſque les poiſſons ſont à la mer.

C'eſt pourquoi, quand on les pourſuit

à

à terre, on les assomme avec des masses, & s'ils se tiennent à l'eau, les Pêcheurs les percent, & se mettent avec des lances, dans de petits canots de cuir qui ne contiennent qu'une seule personne. Nous en avons donné la description, & on les a représentés (*Pl. XIV, fig.* 3). Quand on en a tué dans l'eau, on les transporte à terre, où sur le champ on leur coupe la tête, qu'on fait bouillir dans l'eau, pour en détacher les dents sans les endommager, cette partie du poisson étant regardée comme précieuse; ensuite on enleve la peau, qu'on fait sécher à l'ombre, & on coupe par longues tranches la couche de graisse, qui est fort épaisse, comme on le voit à l'article des Lamentins (*Pl. XIII, fig.* 4): on met ces tranches dans des barrils, pour en retirer dans la suite l'huile.

On dit que les Vaches marines vont à terre pour s'accoupler; que les femelles y font leurs petits, & qu'elles les élevent jusqu'à ce qu'ils puissent nager.

Comme nous l'avons dit du Phoque, il est certain que ces Amphibies sont obligés de sortir de temps en temps la tête hors de l'eau pour aspirer l'air. Toutes ces observations ne s'accordent pas avec l'idée que quelques-uns ont eue, que ces animaux, effarouchés par les Chasseurs, se tenoient perpétuellement au fond de la mer.

ARTICLE X.

De plusieurs autres Amphibies, & particuliérement du Lion Marin; Leo Marinus.

Outre les Amphibies dont nous venons de parler, on en trouve plusieurs dans les Ouvrages des Ichthyologistes, tels que les Lions, les Ours marins, &c.: mais quand on cherche dans les Auteurs à prendre une idée exacte de ces animaux, on trouve de grandes dissertations qui ont plus l'air de fictions que de vérités; & on ne peut, par ses propres observations, en prendre une idée juste, parce qu'on n'en voit point dans nos mers. Comme je me suis fait une loi d'éviter, le plus qu'il me seroit possible, de comprendre des fictions dans mes Ouvrages; & dans l'appréhension qu'il n'en fût de ces poissons comme du Moine & de l'Evêque marin, qu'on trouve dans Rondelet, Belon & autres Auteurs, je n'entreprendrai point de faire l'histoire de ces animaux; seulement, comme je trouve dans mes Mémoires deux assez beaux dessins des poissons nommés *Lions marins*, mâle & femelle, qui me paroissent avoir beaucoup de rapport avec ce que Anson dit du Lion marin, qu'on prend dans la mer du Sud, j'ai cru que je pouvois, sans inconvénient, faire graver *Pl. XV, fig.* 2 le beau dessein que j'ai trouvé dans mes Mémoires, ayant prévenu que j'ignore d'où il m'est parvenu; conseillant à ceux qui désireront acquérir des connoissances plus détaillées sur ce poisson, de consulter ce qu'en ont dit les Auteurs, & particuliérement les Voyages d'Anson, M. Sterler, de l'Académie de Pétersbourg, qui a parlé du Lion, de l'Ours marin, & l'Histoire Générale des Voyages, Tom. XI, Edit. *in*-4°, pag. 134. J'avoue que j'ai été tenté d'inférer ici le texte de ces deux Auteurs; mais tout bien considéré, il m'a paru suffisant de l'indiquer à mes Lecteurs, & je me borne seulement à donner une courte notice de cet Amphibie, que j'ai trouvé réuni à la figure que j'ai fait graver.

Le Lion marin est un très-grand Amphibie vivipare: il est bien plus gros que le Phoque; car on assure qu'il s'en prend de vingt pieds de longueur, sur quinze de circonférence: sa peau est couverte de poils de couleur brune foncée; sa queue & ses pattes sont noirâtres; les nageoires sont terminées par des doigts qui ont des ongles; sa tête a quelque ressemblance avec celle du Lion; ses yeux sont gros; son regard est effrayant; ses oreilles sont courtes; sa barbe fort épaisse & hérissée; ses dents canines excédent les lévres.

Cet animal est assez rare. On en prend au Cap de Bonne-Espérance, dans l'île de Juan Fernandez, & dans le Détroit de Magellan.

EXPLICATION DES PLANCHES
ET DES FIGURES

Qui ont rapport à la dixieme Section de la ſeconde partie du Traité général des Pêches.

PLANCHE PREMIERE.

FIGURE PREMIERE. Baleine franche mâle.
Fig. 2. Baleine femelle.
AB, longueur de la tête.
Ac, la gueule dont on voit ſortir des poils qui ſont au bout des fanons.
D, l'aileron de la queue qui eſt diviſé en deux.
E, jet d'eau qui ſort par les évents.
F, un œil.
G, organes qui caractériſent les ſexes.
C, Nageoires branchiales.
Fig. 3. *A*, deux chaloupes qui pourſuivent une Baleine.
B, une Baleine qu'on harponne; *b* les Rameurs; *c*, le Timonnier; *d*, un Harponneur.
Fig. 4. *AB*, un grand fanon de Baleine. Le côté *DB* eſt le plus épais, & le moins garni de poils. *AE*, le côté le plus mince, garni de longs poils, ſur-tout vers l'extrêmité *BE*.
Fig. 6, Fanon repréſenté en petit, & coupé en deux ſuivant ſa longueur.
G, la partie qui entre dans la gencive.
Fig. 5. *FE*, petit Fanon large, mince, & garni de grands poils fins : ces fanons ſont ordinairement au bout des mâchoires.
On trouvera ſur la Planche VIII, figure 4, la diſpoſition des fanons dans la mâchoire ſupérieure de la Baleine.

PLANCHE II.

Inſtruments pour la pêche des Baleines.

Fig. 1 & 2. Harpon terminé par une douille *cd*. *a* la pointe du dard; *bb* ſes aîles tranchantes; *ce* une partie de la corde qui tient au harpon, & qui ſert à trouver le poiſſon.
Fig. 3 & 4. Harpons différemment diſpoſés ſur leur manche. *aa*, *bb*, la pointe & les aîles du dard qui ſe réuniſſent à un cilindre de fer *f*, lequel entre dans une douille de fer *g*, placée au bout d'un manche de bois *gkl. iil*, corde, ou funin liée au harpon en *f. l*, ce funin lové ou roué auprès du Harponneur.
Les figures 5 & 6 ſont des lances. En *ab*, eſt le dard dont la forme n'eſt pas toujours la même; il eſt terminé par des douilles creuſes *cd*, comme celles des harpons *fig.* 1 & 2, dans leſquels entrent les manches de bois.
Fig. 7, 8 & 9, crocs de fer retenus avec des chaînes.
Fig. 10 & 11, autres crocs, terminés par des douilles qui reçoivent des manches de bois; ceux qui ſont terminés par une pointe *G*, *fig.* 11, ſe nomment des *Gaffes*; leur uſage le plus ordinaire eſt de tirer à bord des bâtiments, ou à terre les Baleines mortes.
Fig. 12, *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, couteaux de différentes formes & grandeurs, qui ſervent à lever le gras & les fanons.
Fig. 13, *K* repréſente une bayonnette, & *H* une maſſe, dont on ſe ſert pour achever de tuer les Baleines.
On voit à la figure 14 un funin lové ou roué, pour ſervir dans le beſoin.

PLANCHE III.

On voit, *fig.* 1, l'habillement de trois Pêcheurs Baleiniers Hollandois. Les Pêcheurs *A* & *B* tiennent chacun une lance, & celui *C* une gaffe.
Fig. 2, trois Pêcheurs Baſques; celui *A* love une piéce de funin; celui *B* tient une bayonnette pour achever de tuer une Baleine bleſſée, ou très-fatiguée; celui *C* lance ſon harpon. La piéce de funin eſt lovée en partie ſur ſon bras, & en partie à terre devant lui.
Fig. 3, A chalouppes qui chaſſent des Baleines *B*.

PLANCHE IV.

Fig. 1, *A* chaloupes qui remorquent une Baleine morte, au moyen d'un croc qu'on lui a mis dans la gueule pour l'approcher du bâtiment *B*, autour duquel on voit quelques chaloupes *C*, & des Matelots occupés à hiſſer ſur le pont de grandes pieces de lard *D*.
Fig. 2 *A*, chaloupe qui a été renverſée avec le monde qui étoit dedans, par une Baleine qu'on croyoit morte, & qui n'étoit qu'étourdie.
On voit en *B* un Matelot, qui pour éviter un pareil accident, perce avec une bayonnette une Baleine, afin de s'aſſurer ſi elle étoit morte; la chaloupe *C* s'approche pour, à tout événement, ſecourir ceux qui ſont dans la chaloupe *B*.
On voit en *A*, *fig.* 3, une Baleine, qui étant bleſſée, eſt entrée en fureur, & a renverſé quelques chaloupes avec ceux qui étoient dedans; de plus, nombre de chaloupes qui s'approchent à force de rames pour achever de faire mourir la Baleine *A*, & ſauver ceux qui ſont tombés à la mer. On voit dans le lointain des chaloupes *BB* qui remorquent des Baleines mortes pour les conduire au bâtiment *C*.
Fig. 4, bâtiment *A* au milieu d'un banc de poiſſons; tout l'équipage diſtribué ſur le bord, eſſaie avec des lances, des harpons & des crocs, d'en prendre : quelques-uns même ſont parvenus à paſſer un nœud-coulant derriere la queue d'une Baleine, au moyen duquel on la hiſſe à bord, comme on le voit en *aa*.

PLANCHE V.

Comme les bâtiments qu'on arme pour la pêche de la Baleine, doivent être pourvus de six ou huit chaloupes, on en amarre de chaque côté en-dehors du bâtiment, comme on le voit en *A*, *fig.* 1. Les autres qu'on n'aperçoit pas à cette figure, sont embarquées sur le pont. *A*, *fig.* 2, Baleine morte que les chaloupes remorquent pour l'attirer à terre; elle est amarrée par la queue; on en a vu précédemment qui l'étoient par la tête, au moyen d'un crochet de fer qu'on avoit ajusté dans leur gueule.

En *B* est une Baleine tirée à terre, & dont on découpe le gras; à cause de l'épaisseur de la Baleine, on est obligé de se servir d'une échelle *a* pour arriver au dos, & on voit un maître Ouvrier *b* monté sur des échasses pour examiner ce que font ceux qui travaillent sous lui, ou à ses ordres.

En *C*, est une Baleine dont on a enlevé le lard, les fanons, & quelques os; incessamment on jettera le reste à la mer.

Le lard qui a été levé de la Baleine par grands morceaux est porté sur un établi *D*, où on le coupe en petits morceaux, qu'on porte dans une grande chaudiere *E* montée sur un fourneau de briques, où on les fait cuire pour en retirer l'huile.

F, cuveau de bois rempli d'eau, sur laquelle on verse l'huile; la lie se précipite au fond de l'eau, & l'huile clarifiée nage dessus, d'où on la tire pour l'entonner dans des futailles *C*, *g*.

On voit, *fig.* 3, à-peu-près la même opération qu'on a représentée, *fig.* 2.

A, Baleine dont on enleve le gras; mais comme on l'a échoué sur une côte qui s'incline à la mer pour qu'elle n'y retombe pas, on a enfoncé en terre deux piquets *CC*, auxquels la Baleine est retenue par des cordes, une qui passe dans la gueule, & l'autre est assujétie au-dessus de l'aileron de la queue.

D est l'établi sur lequel on coupe le lard par petits morceaux. *E*, fourneau où on les fait cuire; *F*, cuveau ou vase de bois plein d'eau, sur laquelle on verse l'huile pour la clarifier; *G*, futailles où on verse l'huile clarifiée.

PLANCHE VI.

On voit, *fig.* 1, une Baleine *A* amarrée à un vaisseau avec des cordes ou des chaînes; elle est entre le bâtiment & une chaloupe *B*, dans laquelle est une partie de l'équipage; d'autres *C* qui découpent le lard sont sur le corps de la Baleine, ou plutôt d'un grand Cachalot; car ce poisson a des dents, & point de fanons, ce qui caractérise le Cachalot. Plusieurs sont au bord du bâtiment pour recevoir le lard. On voit en *D* une caliorne à plusieurs rouets, qui sert à transporter sur le pont les morceaux de lard, entre lesquels il y en a de fort lourds.

Fig. 2, Baleine pareillement amarrée au bord d'un bâtiment; elle y est retenue par des chaînes qui l'enveloppent, au moyen desquelles on la retourne sur tous les côtés pour pouvoir détacher le lard de dessus toutes les faces, comme le font les Pêcheurs qu'on voit montés sur le corps du poisson, & qui remettent le lard à ceux qui sont sur le bâtiment.

Fig. 3 *A*, chaloupes qui poursuivent une Baleine, essayant de la harponner.

B, Baleine morte qu'on hâle sur le pont d'un bâtiment; *C*, Baleine blessée entourée de plusieurs chaloupes *A*, qui essaient de la faire mourir.

PLANCHE VII.

On voit, *fig.* 1 en *A*, un Matelot qui découpe sur une table de grandes tranches de lard en petits morceaux, comme il convient pour en retirer l'huile. On les met pour les cuire dans une chaudiere *B* montée sur un fourneau; le matelot les remue avec une cuiller pour précipiter la formation de l'huile. A mesure que l'huile se dégage dans la chaudiere, on la prend avec la cuiller, & on la verse dans le cuveau *C*, *fig.* 2, au fond duquel on a mis de l'eau: l'huile pure s'éleve sur l'eau, & le sédiment se précipite au fond de l'eau en forme de lie.

Un peu au-dessus de la surface de l'eau il y a au cuveau *C*, un robinet *H*, par lequel l'huile s'écoule; & après avoir traversé un tamis *E*, elle tombe dans le tonneau *G*.

Pour retirer la lie qui s'est amassée au fond de l'eau, on fait au bas du cuveau un couliſſeau *F* qui répond à un ruisseau d'où on le retire avec une pelle, comme le fait le Matelot *D*.

A la figure 3, au bas de cette Planche est un navire de pêche, dans lequel on fait à bord toutes les opérations pour retirer & clarifier l'huile. En *a* est l'établi pour couper le lard; en *b*, le fourneau pour le cuire; en *c*, les cuveaux pour clarifier les huiles; en *d*, des barrils, soit pour mettre le lard découpé en petits morceaux, soit pour mettre les huiles clarifiées.

PLANCHE VIII.

On voit à la figure 1 des vaisseaux qui ont échoué entre des rochers ou des monceaux de glace; les équipages dans leurs canots font de leur mieux pour retirer le plus de poissons qu'il leur est possible. On voit en *A* des Ours blancs qui se sont retirés dans des replis de rochers pour essayer d'attraper quelques poissons.

Fig. 2. Quelquefois pour retirer un peu d'huile du marc, ou de la lie qu'on trouve au fond des cuveaux, on la fait bouillir dans de l'eau; en ce cas, on se sert ordinairement de grandes chaudieres *A* de cuivre montées sur des fourneaux de briques; celle qui est représentée *fig.* 2, a sept pieds de diametre, & deux pieds & demi de profondeur.

Si l'on manque pour clarifier les huiles de cuveaux, tels que ceux qu'on voit *Pl. VII*, *fig.* 2, on se sert de grands cuviers *B*, *fig.* 2: ces cuviers n'étant pas fort chers, on peut en avoir plusieurs pour passer l'huile successivement dans plusieurs eaux, ce qui est très-avantageux pour la bien clarifier.

Nous avons représenté plusieurs chaudieres propres à cuire le gras, montées sur des fourneaux. Néanmoins nous avons cru devoir y ajouter celle *C*, *fig.* 3, que quelques-uns préferent pour tirer les huiles à bord des vaisseaux, sur-tout quand on emploie des matieres combustibles qui ne font pas beaucoup de flamme ni de fumée.

Nous avons représenté *même figure*, un pipe hol-

landoïse *a*, une demi-pipe *b*, & une petite barrique *c* pour les huiles du Nord.

Fig. 4. Quoique nous ayons parlé assez amplement des fanons qui se trouvent dans la gueule des vraies & franches Baleines, je crois convenable de rapporter ici des détails qui pourront jetter quelque jour sur cet objet intéressant.

Ces fanons garnissent le palais de la mâchoire supérieure des vraies & franches Baleines; au milieu de ce palais, il y a un os *a b* qui s'étend de toute la longueur du palais. Cet os est recouvert d'une substance charnue & ferme, qu'on peut appeller une *gencive*; c'est dans cette gencive & cet os, qui n'est pas fort dur, que s'implantent les fanons, qui s'étendent en formant une courbe peu considérable jusqu'au bord du palais, n'ayant d'adhérence qu'à l'os *a b* du milieu, & la gencive dont il est couvert.

Les plus longs fanons répondent au milieu de cet os *a b*, & les plus courts aux bouts, tant du côté du gosier qu'au bout de la mâchoire : ces fanons *a e* sont donc attachés à l'os du milieu du palais, comme on le voit en *f f*.

Ce détail sur les fanons m'a été fourni par M. de la Courtaudiere, Commissaire des Classes à Saint-Jean-de-Luz, & M. Pages, Officier de la Marine, & Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de Saint-Louis, Correspondant de l'Académie Royale des Sciences, qui s'est trouvé à portée de voir pratiquer la pêche de ce poisson.

PLANCHE IX.

Des Cachalots.

Dans différents Ports, on trouve beaucoup de variétés sur les noms qu'on donne à plusieurs espéces de Cétacées; on nomme dans quelques-uns *Cachalot*, ou *Pantoufflier*, le poisson qu'on appelle dans un autre *Souffleur*; en beaucoup d'endroits on ne fait qu'un genre des Souffleurs & des Marsouins, mais c'est mal-à-propos; car il y a des Marsouins qui ne jettent point d'eau par les évents.

Ayant reçu des différents Ports sous ces dénominations des poissons, les uns qui ressemblent aux Sardes, d'autres aux Marsouins; enfin plusieurs poissons qui me paroissent appartenir à des genres particuliers; j'ai cru devoir représenter sur cette planche les différents poissons qu'on m'a envoyé pour être des Cachalots ou des Souffleurs.

Fig. 1, le Cachalot d'Anderson, *Cete Dentatus*, il a été dessiné à Vannes sur un poisson qui avoit dix-neuf pieds de longueur, & qui m'a été envoyé par M. Desforges-Maillard.

Fig. 2, petite Cétacée qu'on appelle *Baleine* en Guinée, quoiqu'il n'ait point de fanons, mais des dents, & que les Hollandois disent être le Souffleur des François.

Fig. 3, poisson de vingt-quatre pieds de longueur, qui ressemble au Marsouin à bec d'Oie, ou au Dauphin qu'on m'a envoyé sous le nom de *Souffleur*.

Fig. 4, poisson de dix-sept pieds de longueur qui a été pêché en Canada, à l'embouchure du fleuve Saint-Laurent, où on le nommoit *Souffleur*.

Fig. 5, poisson du genre des Marsouins, qui m'a encore été envoyé sous la dénomination de Souffleur; il est vrai qu'en plusieurs endroits on donne ce nom à presque tous les Marsouins; nous entrerons à ce sujet dans quelques détails, lorsque nous traiterons des Marsouins.

Fig. 6, Mulard de Rondelet, qu'il dit être le Souffleur des François; il a quelques ressemblances avec ce que plusieurs Auteurs disent du Cachalot.

Fig. 7, Squélette de la mâchoire inférieure d'un Cachalot, qu'on voit au Cabinet du Jardin du Roi. *A B*, sa longueur totale qui est de douze pieds; *C D*, largeur de cet os du côté du gosier, qui est de dix pouces; *E F*, largeur du gosier de ce même os, vers l'extrémité du museau huit pouces; en *G*, du côté du gosier il se sépare en deux parties, formant un angle qui, de *A* en *A*, a quatre pieds d'ouverture; *a*, *a*, *a*, dents qui garnissent cet os dans sa longueur, & qui sont au nombre de vingt-cinq de chaque côté.

PLANCHE X.

Des Marsouins.

Je parois beaucoup m'étendre sur ce qui regarde les Marsouins, non-seulement parce qu'il y en a beaucoup d'espéces ou de variétés; mais encore parce que la plupart se trouvant sur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, j'ai été plus à portée de les connoître, & je pourrois entrer à leur sujet dans de plus grands détails; mais ne voulant point m'écarter du projet que j'ai formé en entreprenant cet Ouvrage, je me bornerai à faire remarquer les principales différences, & celles qui me paroîtront les plus intéressantes. En général, on peut diviser la famille des Marsouins en deux classes; savoir, ceux qui ont le museau allongé, qu'on nomme *à bec d'Oie*, & ceux à museau arrondi & camus, qu'on a coutume de regarder comme les Marsouins, proprement dits. La plupart de ceux qui ont le museau allongé, & qu'on nomme *à bec d'Oie*, ont sur la tête un évent par lequel ils jettent de l'eau; pour cette raison, beaucoup les appellent *Souffleurs*.

Celui, *fig.* 1, étant un des plus gros de la famille, & jettant de l'eau par son évent, on le nomme assez généralement *grand Souffleur*. On le prendroit souvent pour une Baleine de médiocre grosseur, s'il n'avoit pas de dents, & un aileron au milieu du dos, ce qui forme encore un des caracteres qui le distingue d'avec les Baleines.

Fig. 2, Marsouin qui differe de celui *fig.* 1, parce qu'il est moins gros, & qu'il a le front moins élevé.

Celui, *fig.* 3, qui m'a été envoyé par M. Bertin, tient le milieu entre les deux, représentés *fig.* 1 & 2; il n'a des dents qu'à la mâchoire inférieure.

Celui, *fig.* 4, est nommé *Marsouin blanc*, à cause de la couleur de sa peau; il a le front très-gros.

Les figures 5 & 6 représentent deux vrais Marsouins, l'un mâle, l'autre femelle, qui ont le museau arrondi, & point d'évents.

Ceux qui sont représentés *fig.* 7 & 8, sont de vrais & petits Marsouins qu'on nomme *Ouette* sur la côte de Normandie, où on les estime, parce qu'ils sont bons à manger.

PLANCHE XI.

Des Loups Marins, ou Phoques.

Les poiſſons dont je vais parler ſont encore plus exactement amphibies que ceux dont il a été queſtion, non-ſeulement parce que dans certaines circonſtances ils paſſent beaucoup plus long-temps à terre ſans retourner à l'eau; mais encore parce qu'ils ont plus de reſſemblance que les autres, avec les animaux terreſtres.

On voit *fig.* 1, *a* & *b*, comment les Phoques, & d'autres poiſſons dont j'ai parlé, ſortent de temps en temps la tête hors de l'eau pour aſpirer l'air.

Fig. 2, Phoque qui ſe repoſe à terre : on voit qu'au lieu de nageoires il a des pattes bien formées. Au haut de cette figure, on voit dans le lointain une troupe de ces Phoques qui eſſaient de retourner à la mer, & qu'on tue en les frappant ſur le muſeau avec des anſpects.

Fig. 3, *A*, Pêcheurs Schetlandois, qui ayant fermé avec un filet *a a* l'embouchure d'une crique où il s'étoit aſſemblé des Phoques, en aſſomme lorſqu'à la mer baſſe ils veulent ſortir de la crique.

A la figure 4, on a repréſenté une tuerie de Loups marins ou Phoques à terre, comme elle ſe fait aux côtes de Labrador.

PLANCHE XII.

Continuation de ce qui regarde les Phoques.

Les figures 1 & 2 ont été deſſinées ſur un petit Phoque noir qui étoit dans le Cabinet de M. le Curé de Saint-Louis. Les deux pieds de derriere *L L* étoient plus rapprochés l'un de l'autre dans le poiſſon qu'ils ne ſont dans la figure; car ils paroiſſoient ne faire qu'un aileron large.

La figure 3 a été deſſinée ſur un petit poiſſon gravé dans les Ouvrages de M. de Buffon. Les deux bras de devant *H* reſſemblent plus à des nageoires qu'à des bras ou des pattes.

La figure 4 a été deſſinée ſur un poiſſon, pris accidentellement dans le Nord de notre continent. Il differe peu de celui qui eſt repréſenté *fig.* 2, ſur la Planche XI, qui avoit été deſſiné ſur un poiſſon empaillé, & envoyé de Norwege.

La figure 5 qui a été deſſinée ſur un poiſſon pris accidentellement en Haute-Normandie, & qui a été vu à Dieppe, reſſemble auſſi à des Phoques qui nous ont été envoyés du Nord.

Le poiſſon repréſenté *fig.* 6, a été deſſiné ſur un Phoque vivant, qu'on a vu long-temps en vie à Paris à la Foire Saint-Germain.

PLANCHE XIII.

D'un Amphibie, qu'on nomme en France Lamentin, *& en Eſpagne* Manati.

A la figure premiere on voit un de ces poiſſons qui nage, portant un de ſes petits; à la figure 2, ce même poiſſon eſt repréſenté à terre, ſe repoſant ſur l'herbe.

La figure 3 repréſente des Pêcheurs; celui *A* tient une gaffe à la main : il a pour habillement une culotte de toile *a*, une chemiſe *b*, & une chemiſette de toile *c*, un ſac de cuir *d* eſt pendu à ſon côté, dans lequel il y a quelques inſtruments pour aiguiſer ſes outils de pêche; ſa tête eſt ſeulement couverte d'un mouchoir *e*. Le Pêcheur *B* eſt tout nud, il tient à ſa main une varre *f* garnie d'un fimin *g*, lové en grande partie ſur ſon bras.

Le Pêcheur *C* eſt auſſi tout nud; il tient à ſa main une lance pour percer les poiſſons qu'il peut atteindre.

A la figure 4 on voit des Matelots *A* qui découpent un Lamentin par petites tranches, que d'autres *B* tranſportent à bord d'un canot *C*.

PLANCHE XIV.

De la Vache Marine.

On donne ce nom à bien des eſpéces différentes de poiſſons; mais aſſez généralement on l'attribue à celui que nous avons repréſenté ſur la Planche XIV, *fig.* 1. Ce qui caractériſe principalement ce poiſſon, eſt qu'on l'appelle auſſi poiſſon à la grande dent.

A la figure premiere, la Vache eſt repréſentée couchée par terre avec ſon petit à côté d'elle; & comme c'eſt la forme de ſa tête qui la caractériſe principalement, j'ai fait graver *fig.* 2, plus en grand le ſquelette de cette tête, où l'on voit très-ſenſiblement les deux grandes dents *C*, & leur inſertion dans les alvéoles.

On voit auſſi la forme triangulaire de la mâchoire inférieure *D*, & une dent mâcheliere *E* qui eſt preſque dans ſa grandeur naturelle.

On voit en *A*, *fig.* 3, pluſieurs de ces poiſſons qui ſe repoſent à l'abri d'un rocher, & dans le petit bras de mer *B*, quantité de Pêcheurs dans de petits canots de cuir, qui eſſaient d'harponner différentes eſpéces de poiſſons.

PLANCHE XV.

Fig. 1, on voit deux Pêcheurs Groenlandois armés d'arcs & de fleches *A*, *B*, *C*, *D*, & une femme qui tient d'une main ſon fils, & de l'autre une gaffe *G*, au manche de laquelle il y a en *K* un anneau de plomb pour la rendre plus propre à pénétrer dans les chairs.

Fig. 2, Lions marins. Je n'ai jamais vu de ces animaux; mais ayant trouvé un beau deſſein dans mes papiers, j'ai cru devoir le faire graver, quoique je ne puiſſe me rappeller d'où me vient ce deſſein.

Après avoir rapporté ſur la Planche IX les connoiſſances que j'avois pu me procurer ſur les Cachalots, j'ai reçu le deſſein d'un Cachalot qui avoit été pris près de Bayonne; comme aux poiſſons que j'avois fait graver ſur la Planche IX, le muſeau étoit en bec d'Oie, au lieu que celui qui m'avoit été envoyé de Bayonne, & de quelques autres endroits, la tête approchoit beaucoup de la forme de celle des Baleines, quelques-uns l'avoient pris pour une petite Baleine; mais ce qui caractériſe bien ce poiſſon, c'eſt qu'il n'avoit point dans ſa gueule de fanons, mais des dents pointues à la mâchoire inférieure : ces dents entroient dans des trous qui étoient à la mâchoire ſupérieure au nombre de dix-huit ou vingt de chaque côté.

Je vais donner les principales dimentions de ce poiſſon : ſa longueur totale *A*, *B* étoit de quarante-huit pieds ; ſa circonférence à l'endroit le plus gros de ſon corps étoit de trente-ſept pieds.

L'étendue horizontale *C*, *D* de l'aileron de la queue, étoit de onze pieds & demi ; l'éminence du dos *E*, qu'on nomme le *Taquet*, avoit un pied de longueur.

L'anus étoit en *F*, & à une petite diſtance on trouvoit les organes qui caractériſent les ſexes.

On voyoit en *H* une des nageoires latérales, elle avoit quatre pieds de longueur & deux de largeur.

Les yeux *L* étoient ovales, leur grand diametre étoit de huit pouces, & le petit de quatre pouces.

O, la langue qui eſt repliée au fond de la gueule.

P, évent par lequel il jette de l'eau.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette dixieme Section.

A

Amazones (riviere des) Voy. Partie II, Section V, *Notice Géographique.*

Amérique méridionale, cette contrée du nouveau monde eſt ſéparée de la ſeptentrionale par l'Iſthme de Panama, qui n'a qu'une lieue de large. Elle a la figure d'un triangle, dont la baſe eſt au Nord & la pointe au Sud. Elle forme une grande Preſqu'île, dont la figure reſſemble beaucoup à celle de l'Afrique, qui eſt la partie de notre continent, dont elle eſt la plus voiſine. Elle s'étend depuis le douzieme degré de latitude ſeptentrionale, juſqu'au ſoixantieme degré méridional. Elle ſe diviſe en ſept principales parties; la Terre-Ferme au Septentrion; le Pérou & le Chili à l'Occident; le pays des Amazones dans le milieu; le Breſil à l'Orient; le Pérou, ou Province de Rio de la Plata, & la Terre Magellanique au milieu. Les Eſpagnols poſſédent la Terre-Ferme, le Pérou, le Chili, le Paraguai, la Terre Magellanique; les Portugais ont le Breſil; les Américains naturels ont conſervé le pays des Amazones, 61.

Amérique ſeptentrionale, grand pays du nouveau Monde, dont la partie la plus connue s'étend depuis le onzieme degré de latitude juſqu'au ſoixante-quinzieme; ſes principales parties ſont, la Nouvelle-France, qui comprend le Canada & la Louiſiane; les Poſſeſſions Angloiſes, la Preſqu'île de la Floride, le Mexique ou la Nouvelle Eſpagne, la Preſqu'île de Californie, les nouvelles découvertes à l'Oueſt & au Nord-Oueſt du Canada, & le pays aux environs de la baie de Baffin; le Groenland, les îles ſituées dans le Golfe de Saint-Laurent, telles que celle de Terre-Neuve, les Lucayes vers l'entrée du Golfe du Mexique, les Bermudes vis-à-vis la Caroline, les grandes Antilles au Sud à l'entrée du Golfe du Mexique, les petites Antilles à leur Sud-Eſt, & les Açores ou Tercéres, 2.

Angleterre (Nouvelle), on donne ce nom à tous ce que les Anglois poſſédent dans l'Amérique ſeptentrionale, au Sud-Eſt du Canada, & le long de la mer du Nord, depuis l'Acadie juſqu'à la Caroline excluſivement, & à une vaſte contrée au Nord du Canada, qui comprend la Baie d'Hudſon. Elle eſt entre le quarante-unieme & le quarante-cinquieme degré de latitude, & peut avoir ſoixante-dix lieues de long; elle comprend l'Acadie, ou la Nouvelle Ecoſſe, la Nouvelle Angleterre propre; la Nouvelle Yorck, le nouveau Jerſey, la Penſylvanie, le Mariland, la Virginie & la Caroline, qui s'étend vers le Midi juſqu'à la Floride, 25.

Antilles, îles de l'Amérique ſeptentrionale à l'Eſt du Golfe du Mexique, & au Nord de l'Amérique méridionale, elles ſont diſpoſées en forme d'arc entre l'Amérique méridionale & le Golfe du Mexique, depuis le onzieme juſqu'au dix-huitieme degré de latitude. On les diviſe en grandes & petites Antilles: les grandes ſituées au Sud de l'Amérique méridionale, à l'entrée du Golfe du Mexique, ſont Cuba, la Jamaïque, Saint-Domingue: les petites ſont, la Martinique, la Guadeloupe, la Grenade, Sainte-Lucie, Tabago, Saint-Vincent, la Dominique, Saint-Chriſtophe, la Barbade, &c. 59.

Arabie heureuſe, ou ſeconde Arabie, grand pays d'Aſie, borné à l'Orient par le Golfe Perſique; au Midi par l'Océan; au Couchant par la mer Rouge; au Nord, par une chaîne de montagnes qui la ſéparent de l'Arabie déſerte & de l'Arabie Pétrée. Cette contrée eſt très-fertile, & peuplée d'une grande quantité de Villes & de Villages, 9.

Arctiques (terres), on donne ce nom à une partie conſidérable du globe au Nord de l'Europe, de l'Aſie & de l'Amérique, 28.

B

Baſques (pays des), pays ſitué au Sud-Oueſt de la Gaſcogne; Bayonne en eſt la Capitale, 2.

Biſcaye, Province du Nord de l'Eſpagne; elle eſt bornée au Nord par la mer Océane; à l'Orient par la riviere de Bidaſſoa, qui la ſépare de la France; au Midi par la Navarre & la Caſtille vieille; à l'Occident par les Aſturies. On l'appelloit autrefois *Cantabrie*, *Cantabria*, 24.

Bonne-Eſpérance (Cap de), Cap à l'extrêmité méridionale du continent de l'Afrique, ſitué à 34 degrés de latitude méridionale, 63.

Bordeaux. Voy. Partie II, Sect. III, *Notice Géographique.*

Bothnique, Golfe de la mer Baltique, dont il eſt la partie la plus ſeptentrionale. Il eſt ſitué entre l'Uplande, l'Helſingie, l'Angermanie, la Bothnie occidentale & l'orientale, & la Finlande. Son entrée eſt fort rétrécie par l'Uplande, qui avance vers l'Orient, & par les îles d'Aland qui ſont au milieu; il s'étend du Sud au Nord oriental depuis le ſoixantieme degré de latitude Nord, juſqu'au ſoixante-cinquieme; il eſt large d'environ quarante-cinq lieues, depuis les îles d'Aland juſqu'au ſoixante-troiſieme degré où il ſe rétrécit conſidérablement. Il eſt très-étroit vis-à-vis les îles de Querkey; mais il s'élargit de nouveau, & a vingt-ſix lieues vis-à-vis d'Ulaborg, 46.

Brava, une des îles du Cap-Verd, ſituées au Sud-Oueſt de San-Jago; cette île eſt mal-ſaine, & inhabitée, 31.

Brion, île de l'Amérique ſeptentrionale, au Canada, dans le Golfe de Saint-Laurent, à cinq lieues de l'île aux Oiſeaux. Son terroir eſt fertile,

plein de pâturages, propre aux ſemences : elle eſt entourée d'une mer fort poiſſonneuſe, 48.

C

Canada ou *Nouvelle-France*, grand pays de l'Amérique ſeptentrionale, borné à l'Eſt par l'Océan, à l'Oueſt par le Miſſiſſipi, au Sud par les Colonies Angloiſes, au Nord par des pays inconnus. Les François l'avoient découvert dès 1504. Quoique le Canada ſoit ſitué dans la Zone Tempérée, l'air y eſt très-froid, 10.

Caroline, contrée de l'Amérique ſeptentrionale, bornée au Nord par la Virginie, au Sud par la Nouvelle Géorgie ; à l'Eſt par la mer du Nord ; à l'Oueſt par de grandes montagnes nommées *Apalaches*. On la diviſe en méridionale & ſeptentrionale ; Charles-Town en eſt la Capitale, 25.

Ceilan (île de) une des îles de l'Aſie au Sud-Eſt de la Preſqu'île en-deça du Gange, dont elle eſt ſéparée par un détroit de douze à quinze lieues, qu'on appelle *Détroit de Manar*. Elle s'étend depuis le ſixieme degré de latitude ſeptentrionale juſqu'au dixieme ; elle a quatre-vingt-dix lieues de longueur du Nord au Sud, cinquante dans ſa plus grande largeur, & deux cents cinquante lieues de circuit : elle appartient aux Hollandois, 9

Chaleurs (Baie des) aſſez bon havre de l'Amérique ſeptentrionale, ſur le Golfe de Saint-Laurent, & d'une grande profondeur. Cette baie ſituée par les quarante-ſept degrés trente minutes de latitude ſeptentrionale, eſt à vingt lieues au Nord de l'île Saint-Jean, préciſément au détour de Gaſpé, qui lui reſte au Nord, 48.

Chine (mers de la) : ce vaſte Empire qui eſt ſitué entre le vingtieme & le quarante-deuxieme degré de latitude ſeptentrionale, & entre le cent dix-huitieme & le cent quarante-cinquieme degré de longitude, eſt borné à l'Eſt & au Sud par l'Océan, qu'on appelle *Mer du Sud*, 2.

Cochinchine, Royaume de la Preſqu'île orientale au-delà du Gange ; il eſt ſitué ſous la Zone Torride, entre le dixieme & le vingtieme degré de latitude ſeptentrionale. Il eſt borné à l'Orient par le Golfe de même nom, à l'Occident par une longue chaîne de montagnes qui le ſéparent du Royaume de Laos & par le Royaume de Camboges, au Nord par le Tunquin, au Midi par la mer des Indes. Il a deux cents cinquante lieues de longueur, ſur à-peu-près vingt dans ſa plus grande largeur, 40.

Corée, Preſqu'île d'Aſie, entre la Chine & le Japon, d'environ cent lieues de large. Elle tient par le Nord à la Tartarie Chinoiſe ; elle eſt ſéparée d'un continent par la riviere Yalo, à laquelle on donne trois lieues de large, 9.

D

Dalmatie, Province de la Turquie ſeptentrionale d'Europe, ſituée ſur le Golfe de Veniſe ; elle eſt bornée au Nord par la Boſnie, & la Molaquie à l'Oueſt, & au Sud par le Golfe de Veniſe, à l'Eſt par la Servie ; elle eſt partagée entre les Vénitiens, les Turcs, & la République de Raguſe, 56.

Darien (Golfe de), Golfe de l'Amérique méridionale à l'Orient de l'iſthme de Panama ; il a quatorze lieues de longueur ; ſon embouchure eſt par huit degrés trente-cinq minutes de latitude, 61.

Davis (détroit de) bras, de mer entre l'île de James ſituée au Nord-Eſt de la Baie d'Hudſon à l'extrêmité de la Baie de Baffin, & entre la côte occidentale du Groenland ; il eſt ſitué par la latitude de ſoixante-quatre degrés dix minutes, 9.

Dogmura, voyez *Omura*.

Domingue (Saint-), grande île de l'Amérique ſeptentrionale, l'une des grandes Antilles ; elle a près de cent quatre-vingts lieues de long ſur ſoixante de large dans ſa plus grande étendue, & environ quatre cents lieues de tour ; elle fut découverte en 1492 par Chriſtophe Colomb ; elle eſt poſſédée par les François & par les Eſpagnols, 61.

E

Eſquimaux, nom qu'on donne aux Habitants de Labrador, 49.

F

Farewel, cap, ou plutôt île la plus méridionale de celles qui ſont au Midi du nouveau Groenland ; ſa partie méridionale eſt à ſoixante degrés de latitude ; on la nomme auſſi *Cap de Forbisher*, 53.

Fernandès (île de Juan), île de la mer du Sud, à quelque diſtance de la côte du Chili, à environ cent vingt lieues de la Terre-Ferme ; elle eſt ſous le trente-troiſieme degré de latitude méridionale ; elle eſt fort haute vers le Nord, & baſſe du côté du Sud, 63.

Finiſtere, Cap le plus occidental de l'Europe à l'Occident, de la Galice ſur l'Océan, 9.

Flore (île de) une des îles Açores, qui ſont ſituées ſur la route d'Europe en Amérique, vers l'Afrique, & ſont partie de l'Amérique ſeptentrionale ; ces îles ſont placées entre le trente-ſeptieme & le quarante-unieme degré de latitude ſeptentrionale. L'île de Flore a environ ſept lieues de tour, 37.

Floride (la), grand pays de l'Amérique ſeptentrionale, qui s'étend en forme de Preſqu'île, depuis la riviere de Panuco dans la Nouvelle Eſpagne, juſques vers le fleuve de Miſſiſſipi, le long du Golfe du Mexique & de la mer du Nord, & s'avançant juſqu'au canal de Bahama. Ce pays eſt borné au Couchant par la Louiſiane, à l'Orient par la Caroline & la mer du Nord, au Midi par le Golfe du Mexique, 28.

Fuerno (baie de), baie de la côte d'Afrique, entre les îles de las Bravas & las Sombreras, ſituées au Nord du Cap Tagrin, 31.

G

Gabon, riviere d'Afrique au Royaume de Benin ; elle a ſa ſource à trente-cinq degrés de longitude & un degré de latitude ſeptentrionale, & ſerpentant vers le couchant, elle va ſe perdre ſous l'équateur dans le Golfe de Guinée, vis-à-vis de l'île Saint-Thomas ; à ſon embouchure eſt une petite île nommée *l'île de Pougo*, 37.

Galice, Province d'Eſpagne, bornée au Nord & à l'Oueſt par l'Océan, au Sud par le Portugal, dont le Minho la ſépare, à l'Eſt par le Royaume de Léon & des Aſturies ; elle a beaucoup de Ports de mer, mais elle n'eſt pas peuplée, 24.

Galles (Cap de), cap fort conſidérable dans l'île de Ceilan, appartenant aux Hollandois, 9.

Glaciale (mer) partie de l'Océan ſeptentrional, bornée Oueſt par le Groenland ; au Sud par la

la mer du Nord, la Moscovie, la Laponie, la Mer Blanche & la Sibérie; à l'Est, par une Presqu'île adhérente à la partie voisine de l'Amérique, habitée par des peuples Païens nommés *Pogukotskas*. Au-delà de cette Presqu'île, la mer Glaciale se joint avec la mer du Japon, qui tient à la mer du Sud, 9.

Gothembourg, Ville de Suéde dans la Westrogothie, assez près de l'embouchure méridionale de la Gothelba, qui lui sert de Port, 9.

Groenland (le), pays situé entre l'Europe & l'Amérique septentrionale dans les deux hémisphères; il a à l'Orient le Spitzberg, au Midi le détroit de Forbisher & le cap Farewel, à l'Occident le détroit de Davis, & la baie de Baffin; on ignore ses bornes du côté du Nord, 2.

H

Hambourg, Ville libre & impériale Anséatique d'Allemagne, au Midi du Duché de Holstein, dans le cercle de la Basse-Saxe, située sur la rive septentrionale de l'Elbe & de l'Alster. Les plus grands vaisseaux y remontent de l'Océan par l'Elbe, ce qui la rend très-marchande, très-riche & très-peuplée, 23.

Hélene (baie de Sainte-), une des îles d'Afrique dans l'Océan Atlantique, vis-à-vis de la côte occidentale de l'Afrique; elle s'étend du Nord au Sud; elle est à quatre cents lieues de terre au Midi de l'île Saint-Mathieu, également éloignée de la Guinée & du Cap de Bonne-Espérance, 9.

Hithland, voyez *Schetland*.

Honduras (Golfe de), Golfe de la mer du Nord sur les côtes de l'Amérique dans la Nouvelle Espagne, entre la Province de même nom, & celle de Yucatan au Septentrion, 61.

I

Iago (Sant-), la plus grande & la plus peuplée des îles du Cap-Verd; ces îles situées à l'Oueſt de la Guinée, vis-à-vis la côte occidentale d'Afrique, sont au nombre de dix, entre le quinzieme & le dix-huitieme degré de latitude, & entre le trois cent cinquante-deuxieme & le trois cent cinquante-cinquieme degré de longitude, 31.

Indes (mer des), partie de l'Océan le long des côtes méridionales de l'Asie, depuis la Perse jusqu'au Golfe de Siam, passé lequel commence l'Océan oriental, qui court le long de la Cochinchine, du Tunquin, de la Chine, 2.

Islande, grande île du Nord de l'Europe au couchant, située entre le soixante-quatrieme & le soixante-septieme degré de latitude septentrionale; elle fait partie des Etats du Roi de Dannemarck; l'air y est très-froid, 2.

J

Japon, grand pays dans la partie la plus orientale de l'Asie, composé de plusieurs îles, situées entre le cent quarante-sixieme & le cent cinquante-neuvieme degré de longitude, & entre le trente-unieme & quarante-unieme de latitude septentrionale, 9.

Juida, Royaume d'Afrique, à l'Occident de celui de Bénin, dans la Guinée méridionale, 9.

L

Labour (pays de), pays faisant partie de la Gascogne au Gouvernement de Guyenne & du pays des Basques; il est borné au Nord par l'Adour & par les Landes; au Levant par la Navarre Françoise & le Béarn; au Midi par les Pyrénées qui le séparent de la Navarre & de la Biscaye Espagnole, & au Couchant par l'Océan & le Golfe de Gascogne: il n'a que huit lieues dans sa plus grande longueur, & sept dans sa largeur, 24.

Labrador, grand pays de l'Amérique septentrionale, borné à l'Occident par la baie d'Hudson; au Nord par le détroit de même nom; à l'Orient par la mer qui le sépare du Groenland; au Midi par le Canada, 48.

Luz (Saint-Jean-de-), Ville & Port de France, au pays de Labour dans la Gascogne, 10.

M

Magdeleine (îles de la), îles de l'Amérique septentrionale dans le Golfe de Saint-Laurent, au Nord de l'île Saint-Jean, 48.

Magellan (détroit de), fameux détroit de l'Amérique méridionale, situé entre la Terre Magellanique & la Terre de Feu; c'est le passage de la mer du Nord à celle du Sud; il a environ cent lieues d'une mer à l'autre, & une lieue de large dans l'endroit le plus étroit, 63.

Manilles (îles), Voyez *Philippines*.

May (île de), une des îles du Cap-verd; ces îles sont ainsi appellées, parce qu'elles sont près du Cap-Verd; elles sont au nombre de dix. Celle dont il s'agit ici est à l'Est du Nord au Sud, 9.

Messine (canal de): on appelle ainsi un détroit de la mer Méditerranée en Italie, entre l'île de Sicile à l'Occident, & la côte de la Calabre ultérieure à l'Orient; il s'étend du Septentrion au Sud, depuis la Tour du Fare, qui est sa pointe septentrionale en Sicile, jusqu'au Cap des Armes, qui est la pointe méridionale de la Calabre: il y a beaucoup de courants, & un flux & un reflux très-sensible, 40.

N

Norwege, Royaume d'Europe dans la Scandinavie, faisant partie des Etats du Roi de Danemarck; il s'étend le long de la Suéde à l'Occident & au Nord; sa latitude est depuis le cinquante-neuvieme jusqu'au soixante-douzieme degré; sa longitude depuis le vingt-sixieme jusqu'au cinquante-deuxieme degré: il y fait un froid extrême, 2.

Nouvelle-France, Voyez *Canada*.

O

Omura, Ville & Principauté particuliere du Japon dans la Province de Fisen, au fond d'une baie au Nord de Nagasakai, sur la côte occidentale de Ximo, 27.

P

Philippines, îles d'Asie dans la mer des Indes, au-delà du Gange, dans l'Archipel de Saint-Lazare sous la Zone Torride; leur situation est entre le sixieme & le dix-neuvieme degré de latitude septentrionale, & le cent trente-deuxieme & le cent

quarante-cinquieme degré de longitude : elles ont été découvertes par Magellan en 1520 ; elles ſont en très-grand nombre. Entre les plus conſidérables on remarque celles de Manille ou Luçon, & celle de Mindanao, 9.

Pont-Saint-Eſprit, Ville du Bas-Languedoc au Nord-Eſt, & dans le Diocèſe d'Uzès, ſituée ſur la rive droite du Rhône, à ſept lieues au Midi de Viviers, à huit au Levant d'été d'Uzès, à vingt-deux de Montpellier, à cent quarante au Sud de Paris ; cette Ville eſt remarquable par ſon Pont de vingt-ſix arches ſur le Rhône, qui eſt très-large, profond & rapide en cet endroit : la conſtruction de ce Pont eſt merveilleuſe, 9.

R

Rochefort, Voyez Part. II, Sect. III, *Notice Géographique.*

S

Schetland (le), îles de la mer d'Ecoſſe, bien plus au Nord que les Orcades ; elles ſont en fort grand nombre ; leur terroir reſſemble beaucoup à celui des Orcades : on les appelle auſſi *Hithland*, 2.

Sinigaglia, petite Ville de l'Etat de l'Egliſe au Duché d'Urbin ; elle eſt ſur le bord de la mer Adriatique, ſur la riviere de Nigola à l'Orient de Foſſombrone, ſur le Golfe de Veniſe, 29.

Socoa, petit Port ſitué au Sud-Oueſt de Saint-Jean-de-Luz ; il a été bâti aux frais des deux Communautés de Saint-Jean-de-Luz & de Sibour, pour mettre leurs bâtiments pêcheurs en ſûreté, 24.

Socotera (île), Voyez *Socotora.*

Socotora, île ſituée vis-à-vis la côte orientale d'Afrique, au Nord-Eſt de cette partie du monde, vis-à-vis le cap Guardafui, dont elle eſt éloignée de ſoixante lieues ; on en tire de très-bons aloës, auquel on donne dans le commerce le nom d'*Aloës ſuccotrin*, 9.

Sorlingues, îles d'Angleterre, à l'Occident du Comté de Cornouailles ; elles ſont en très-grand nombre, mais fort petites : il y a de belle mines d'étain, 24.

Spitzberg, pays des terres polaires arctiques, au Nord de l'Europe, entre le ſoixante-dix-ſeptieme & le quatre-vingt-deuxieme degré de latitude ſeptentrionale ; il eſt au Nord de la Norwege entre le Groenland à l'Oueſt, & la Nouvelle Zemble à l'Eſt, 9.

T

Tartarie (grande) vaſte région de l'Aſie qui s'étend au Nord, & depuis les Etats des Turcs, la Perſe, l'Indoſtan, & la Chine juſqu'à la mer Glaciale ; ſa latitude ſeptentrionale eſt depuis le vingt-quatrieme degré juſqu'au delà du ſoixante-quinzieme ; ſa longitude depuis le ſoixante-deuxieme juſqu'au deux cens ſixieme, en y comprenant les découvertes faites au Nord de la Siberie ſous le regne de Pierre-le-Grand & de ſes ſucceſſeurs. La grande Tartarie occupe la moitié de l'Aſie ; elle ſe diviſe en trois parties, dont les deux premieres ſont au Midi : ſavoir, la Tartarie Chinoiſe ; la Tartarie indépendante, qui eſt aujourd'hui partagée par la mer Caſpienne en deux parties égales ; & la Tartarie Ruſſienne, qui eſt auſſi grande que les deux autres, & qui occupe tout le Nord, 55.

V

Veniſe (lagunes de) : on appelle ainſi un nombre de marais, ou d'étangs, dans leſquels Veniſe eſt ſituée ; ils communiquent avec la mer, 40.

Vincent (baie de Saint-), île de l'Amérique dans les Antilles au Sud de Sainte-Lucie, à ſeize lieues de la Barbade, & à 12 de la Grenade ; elle peut avoir huit lieues de long ſur ſeize de large ; elle eſt par les douze degrés de latitude Nord, 9.

W

Waygatz (détroit de), détroit entre les Samoyedes & la Nouvelle Zemble ; il fait la communication entre les mers de Moſcovie & de Tartarie. On croit que c'eſt un paſſage pour aller à la Chine & au Japon, 28.

Y

Yorck (Nouvelle), Province de la nouvelle Angleterre dans l'Amérique ſeptentrionale, ſur la côte orientale. Elle eſt bornée au Nord par le Canada ; à l'Orient par la Nouvelle Angleterre, proprement dite ; au couchant par la Penſilvanie & la Virginie ; au Midi par la mer du Nord. Elle appartenoit ci-devant aux Hollandois, qui lui avoient donné le nom de Nouvelle Hollande. Les Anglois à qui ils l'ont cédée en 1660, pour Surinam dans l'Amérique méridionale, l'ont nommée Nouvelle Yorck. La capitale de cette Province s'appelle New-Yorck. Elle eſt ſituée ſur la riviere de Hudſon, dans l'île de Mahanatar : en montant la riviere on trouve un Fort conſidérable nommé Albany ; il s'appelloit ci-devant le Fort Orange. Vis-à-vis la nouvelle Yorck eſt Long-Iſland ou l'île longue, auſſi appartenant aux Anglois, 25.

Z

Zemble (la Nouvelle), pays au-delà du cercle polaire, au Nord de l'Aſie & de la Tartarie Ruſſienne, ſitué entre le ſoixante-dixieme & le ſoixante-ſeizieme degré de latitude ſeptentrionale, & entre le ſoixante-dixieme & le centieme degré de longitude ; on ſoupçonne que c'eſt une grande île ſéparée de l'Aſie par le détroit de Waygats, 59.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette dixiéme Section.

B

BALÆNA. *Voyez* Baleine, pag. 4.
Baleas. *Voyez* Baleine, 31.
Baleine franche, 4.
Balenas. *Voyez* Cachalot, 34.
Bec d'Oie (Marſouin à) *Voyez* Marſouin, 41.
Bec d'Oie. Voyez Souffleur, 37.
Bliſſon, 13.
Bœuf marin. *Voyez* Lamentin, 56.

C

Cachalot, 33.
Caudeu. *Voyez* Dauphin, 44.
Cétacées, 1, 4, 33.
Cete. Voyez Baleine, 4.
—*dentatus.* *Voyez* Cachalot, 33.
Clop-Muſen. *Voyez* Phoque, 52.
Coudieu. *Voyez* Dauphin, 44.
Coudin. *Voyez* Dauphin, 44.

D

Dauphin, 42.

E

Ebrus, 9.
Eſpaular. *Voyez* Souffleur, 37.
Evêque marin, 3.

G

Germon. *Voyez* Marſouin à muſeau arrondi, 42.
Grampuſſ. *Voyez* Souffleur, 36 & 37.

K

Kudſuri. *Voyez* Baleine, 27.

L

Lamentin, 56.
Leo marinus, 61.
Lion marin, 56, 61.
Liwari-Kura. *Voyez* Souffleur, 37.
Loup marin, 45.

M

Manati. *Voyez* Lamentin, 56.
Marſouin, 38.
—à muſeau arrondi, 42.
—à bec d'Oie, 41.
—blanc. *Voyez* grand Marſouin, 41.
—grand, 41.
—vrai, 42.
Meroch. *Voyez* Marſouin, 38.
Moine, 3.
Morſe d'Iſlande, 59.
Mulard. *Voyez* Souffleur, 37.

N

Nord-Kaper. *Voyez* Baleine, 10, 14.

O

Odobenus. *Voyez* Vache marine, 59.
Ouette. *Voyez* Marſouin à muſeau arrondi, 42.
Ours marin. *Voyez* Lion marin, 61.

P

Phoca. *Voyez* Phoque, 45.
—*dentibus laciniatis exertis.* Voyez Vache marine, 60.
Phocæna. Voyez Marſouin à muſeau arrondi, 42.
Phoque, 45.
—du Nord. *Voyez* Phoque, 52, 53.
—de la Méditerranée. *Voyez* Phoque, 53.
—de l'Océan ſeptentrional. *Voyez* Phoque, 53.
Poiſſon à dents. *Voyez* Cachalot, 33, 34.
—à la grande dent, 59.
Porc marin. *Voyez* Marſouin, 38.
Pourſis. Voyez Marſouin, 38.

R

Roſmarus. Voyez Vache marine, 59.

S

Sardes. *Voyez* Baleine, 10, 14, 28.
Senedette. *Voyez* Souffleur, 37.
Serbio. Voyez Baleine, 27.
Souffleur, 36.
Souffleur. *Voyez* grand Marſouin, 41.
—petit. *Voyez* Marſouin à muſeau arrondi, 42.
Sus marinus. Voyez Marſouin, 38.

T

Turſio. Voyez Marſouin, 38; & Marſouin à muſeau arrondi, 42.

V

Vache marine, 59.
Veau marin, 45.

TABLE
DES CHAPITRES
ET ARTICLES

Contenus dans la dixiéme Section du Traité général des Pêches. Tome IV.

Des Poiſſons Cétacées & Amphibies, pag. 1
INTRODUCTION, ibid.
CHAPITRE PREMIER. *De la Baleine, & des Poiſſons qui y ont rapport*, 2
ARTICLE PREMIER. *De la Baleine franche :* Cete; Balæna vulgaris, edentula, dorſo non pinnato, 4
ART. II. *Des différents lieux où l'on trouve des Baleines*, 9
ART. III. *Détails relatifs aux Navires qu'on deſtine pour faire la pêche des Baleines au Nord dans les glaces*, 11.
ART. IV. *Détail ſommaire des uſtenſiles néceſſaires pour la pêche*, ibid.
ART. V. *De la diſpoſition des glaces au Nord*, 12
ART. VI. *De la nourriture des Baleines*, 13
ART. VII. *De la pêche des Sardes, ou petites Baleines, que je ſoupçonne être le Nord-Kaper*, 14
ART. VIII. *Des endroits où l'on fait les armements*, ibid.
ART. IX. *Sur les gages des équipages*, ibid.
ART. X. *Etat des effets, dont ceux qui forment l'équipage doivent ſe fournir pour faire une campagne de pêche*, 15
ART. XI. *De la nourriture des équipages*, ibid.
ART. XII. *De la pêche des Baleines en général*, 16
§ 1. *Des Harpons*, ibid.
§ 2. *Des Lances*, 17
§ 3. *Des Crocs*, ibid.
§ 4. *Des Couteaux*, ibid.
ART. XIII. *De la pêche des Baleines, particuliérement avec les harpons*, 18
ART. XIV. *De l'embarquement des chaloupes*, 19
ART. XV. *De la maniere de lever le gras, ou de découper les grandes Baleines pour en retirer l'huile*, 20
ART. XVI. *Méthode pour retirer l'huile des Baleines*, 22
ART. XVII. *Sur la jauge des futailles*, 23
ART. XVIII. *Des différentes qualité & nature des huiles de Baleine*, ibid.
ART. XIX. *Expoſé ſommaire de la pêche des Baleines en différents Parages, & de la pêche accidentelle de ces poiſſons*, 24
§ 1. *De la pêche aux côtes de Biſcaye, de Galice, & de Saint-Jean-de-Luz*, ibid.
§ 2. *De la pêche aux côtes d'Angleterre*, 25
§ 3. *De la pêche des Baleines par les Groenlandois*, 26
§ 4. *De la pêche en Schetland ou Hithland*, ibid.
§ 5. *De la pêche en Norwege*, ibid.
§ 6. *De la pêche de la Baleine en Ruſſie*, 27
§ 7. *De la pêche par les Hollandois à Spitzberg*, ibid.
§ 8. *De la pêche des Baleines au Japon*, ibid.
§ 9. *De la pêche des Baleines à la Corée*, 28
§ 10. *De la maniere de prendre les Baleines à la Floride, dans l'Amérique ſeptentrionale, par les Sauvages du pays*, ibid.
§ 11. *Deſcription des chaloupes qui ſervent pour prendre des Baleines dans les environs du Canada*, 29
§ 12. *Idée générale des pêches qu'on fait à Sinigaglia, jolie petite ville ſituée au bord de la Mer Adriatique*, ibid.
ART. XX. *Sur les ennemis des Baleines*, ibid.
ART. XXI. *De l'Ambre gris ;* Ambra griſea, 31
CHAPITRE SECOND. *Des Cétacées*, 33
ARTICLE PREMIER. *Du Cachalot*, ibid.
ART. II. *Des Souffleurs*, 36
ART. III. *Des Marſouins*, Turſio ; *en Breton* Meroch ; *par quelques-uns* Souffleur, 38
Conſidérations générales ſur ce poiſſon, ibid.
§ 1. *Du grand Marſouin, que pluſieurs nomment* Souffleur, 41
§ 2. *Du Marſouin à muſeau arrondi ;* Turſio, *ou* Phocæna, *qu'on regarde comme le vrai Marſouin*, 42
ART. IV. *Des Dauphins*, ibid.
CHAP. TROISIEME. *Des Amphibies*, 45
ARTICLE PREMIER. *Du Loup, Veau marin, ou Phoque ;* Phoca, ibid.
Conſidérations générales ſur cet animal, ibid.
§ 1. *Deſcription ſommaire des Loups marins, ou Phoques*, 46
§ 2. *De la pêche des Loups marins*, 47
§ 3. *De la pêche des Loups en Ecoſſe, & auprès du fleuve Saint-Laurent*, 48
§ 4. *De la pêche des Loups marins à la côte de Labrador*, ibid.
§ 5. *Des différents inſtruments dont ſe ſervent les Eſquimaux pour exécuter leur pêche*, 49
§ 6. *Des canots ou batelets qui ſervent pour cette pêche*, ibid.
§ 7. *Des principaux avantages qu'on peut ſe promettre de la pêche des Loups marins*, 50
ART. II. *Deſcription d'un petit Phoque noir à poil fin & ondé*, 51

ART. III.

ART. III. *D'un petit Phoque, copié sur le deſſein qui eſt dans l'Hiſtoire Naturelle de M. de Buffon, tom. XIII,* 52
ART. IV. *Lettre de M. Framery, ſur les Phoques qu'on prend dans les mers du Nord,* ibid.
ART. V. *Deſcription d'un Phoque qui avoit été péché dans notre Océan ſeptentrional, & apporté à Dieppe en 1723, fig. 5,* 53
ART. VI. *Deſcription d'un Phoque de la Méditerranée, envoyé de Marſeille,* ibid.
ART. VII. *De quelques Phoques qu'on a conſervé vivants dans pluſieurs endroits,* 54
ART. VIII. *Du Lamentin,* 56
§ 1. *De la pêche des Lamentins,* 57
ART. IX. *De la Vache marine, ou poiſſon à la grande dent, Morſe d'Iſlande & du Groenland;* Odobenus, *ou* Roſmarus, 59
ART. X. *De pluſieurs autres Amphibies, & particulierement du Lion Marin,* Leo Marinus, 60
Explication des Planches & des Figures qui ont rapport à la dixieme Section de la ſeconde Partie du Traité général des Pêches, 62
Notice géographique des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette dixieme Section, 67
Table alphabétique des noms des Poiſſons dont il eſt parlé dans cette dixieme Section, 71
Table des Chapitres & Articles contenus dans cette dixieme Section, 72.

ERRATA.

Page 19, *ligne* 11, *à l'article XIV*, M. de la Cournebiere, *liſez* M. de la Courtaudiere.

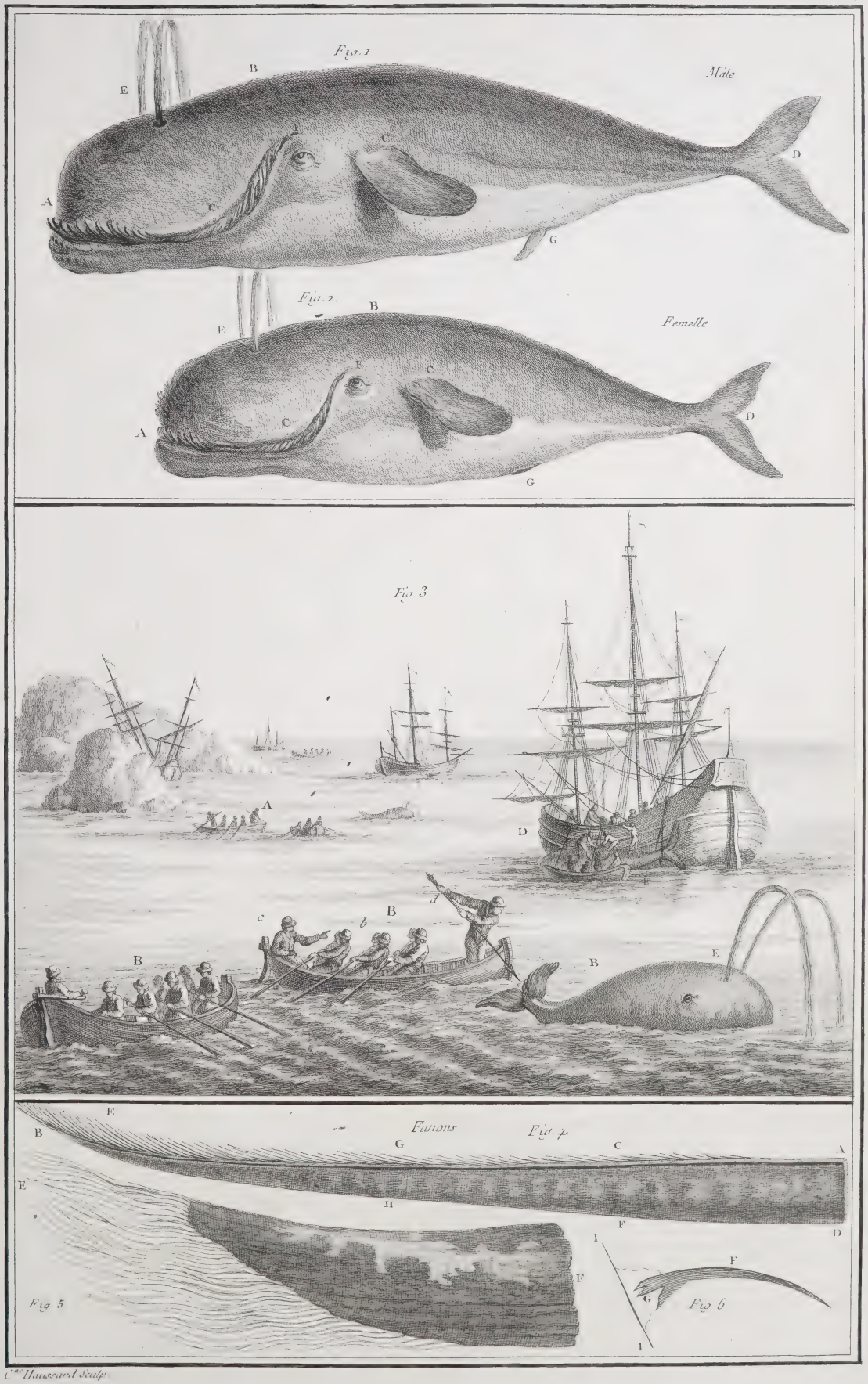
EXTRAIT DES REGISTRES

DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES.

MEſſieurs ADANSON & de JUSSIEU, ayant rendu compte à l'Académie de la dixieme Section de la ſeconde Partie du *Traité des Pêches* de M. DUHAMEL, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de ſon Approbation, & de paroître ſous ſon Privilége : en foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat. A Paris ce 1 Février 1782.

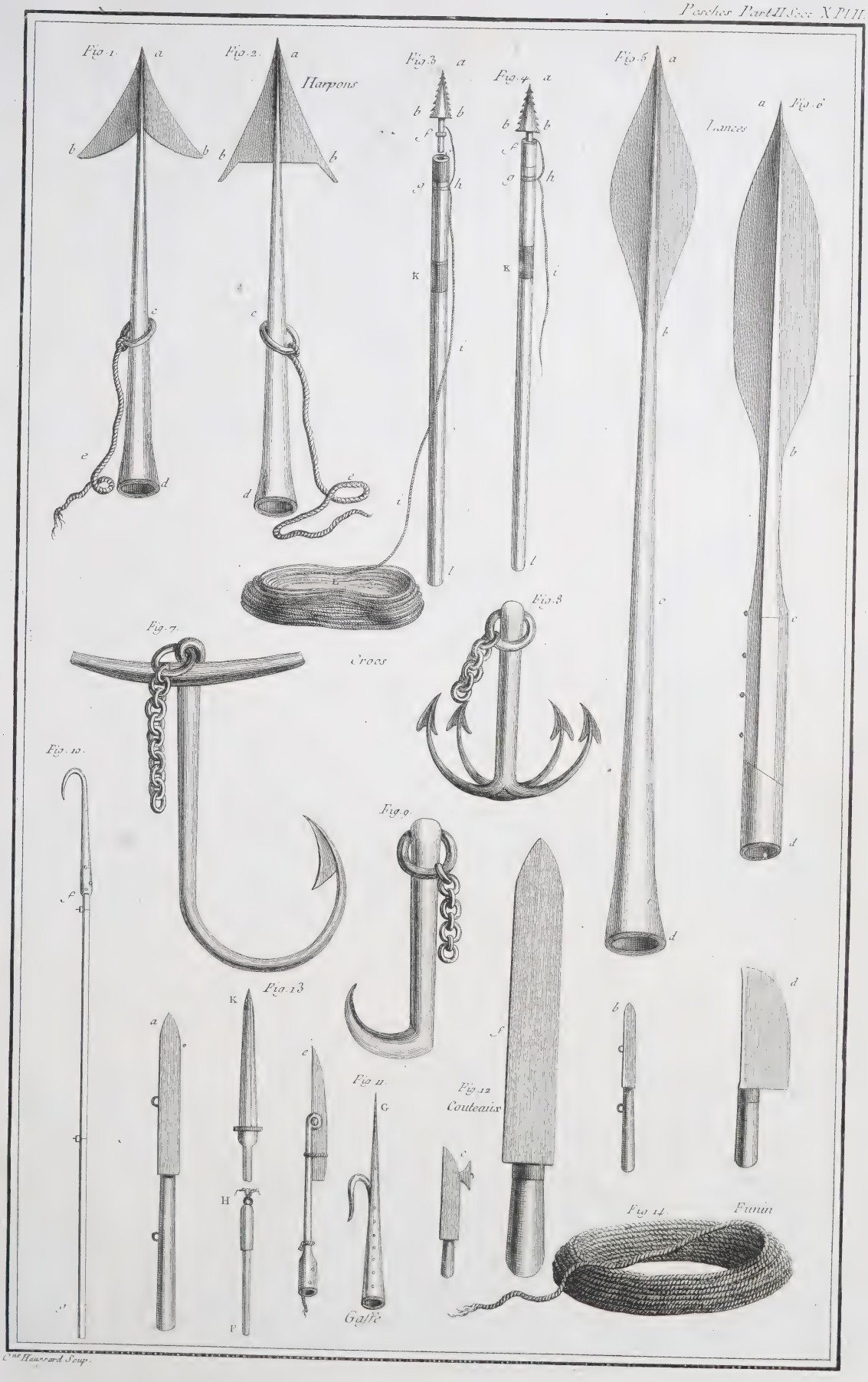
Signé LE MARQUIS DE CONDORCET, *Secrétaire perpétuel.*

DE L'IMPRIMERIE DE J. CH. DESAINT,
RUE SAINT-JACQUES.



Cne Haussard Sculp.

RPJCB



Cne Haussard Sculp.

RPJCB

Milsan Sculp.

HPJCB

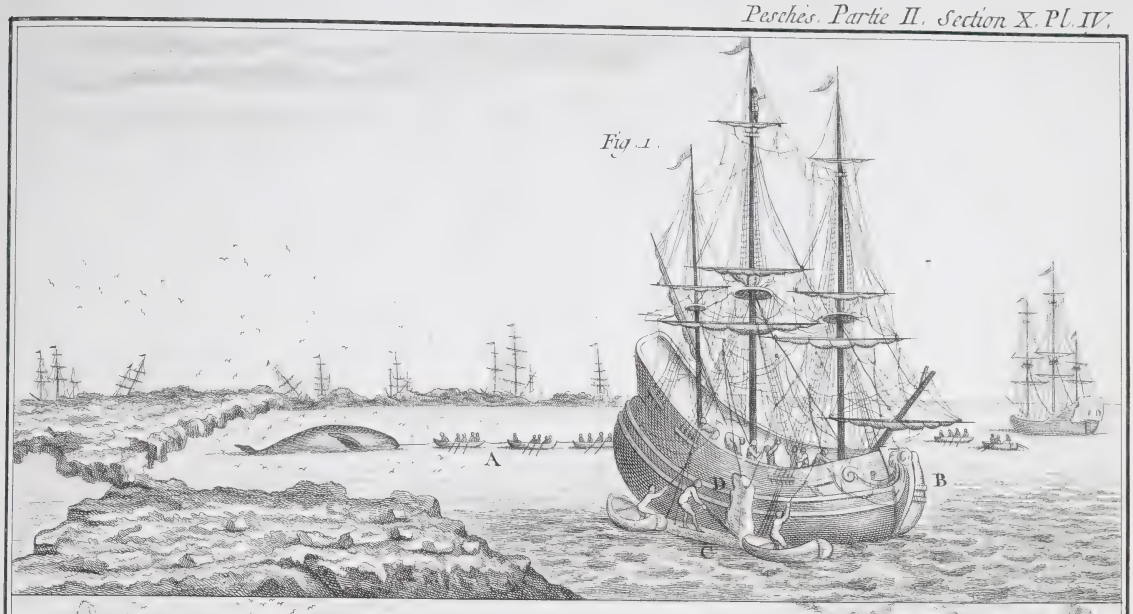


Fig. 1.

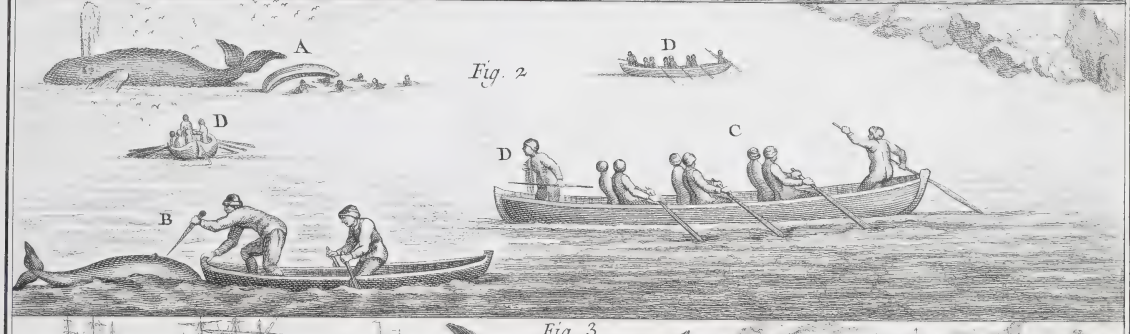


Fig. 2.

Fig. 3.

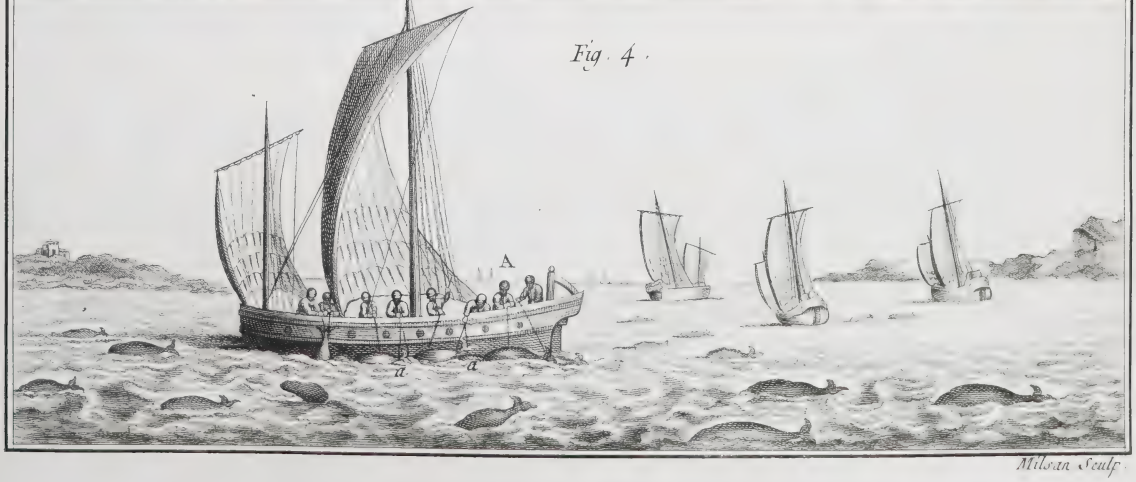


Fig. 4.

Milsan Sculp.

E.L.th Haussard

Eldn Hauszard

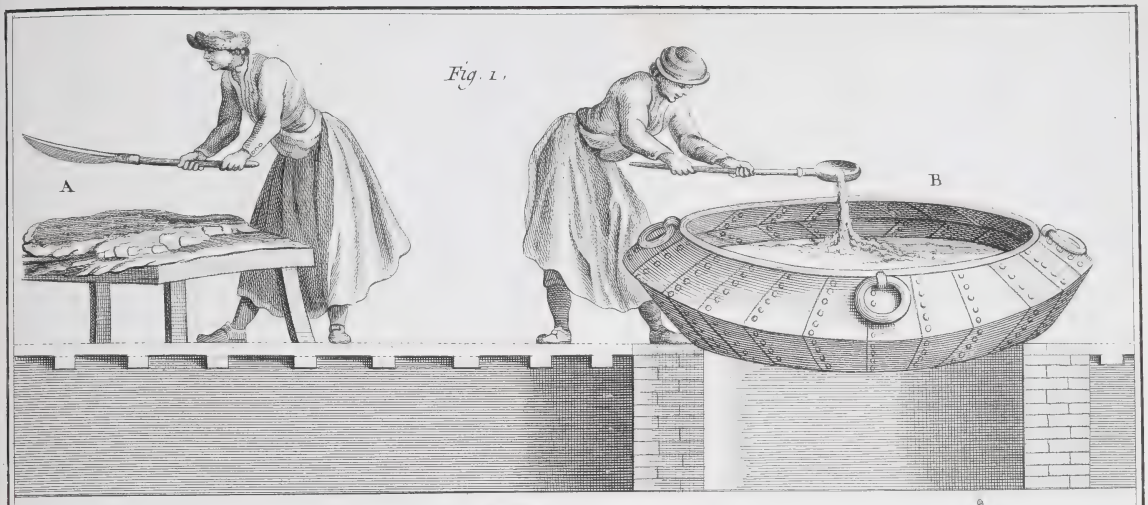


Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

Milsan Sculp.

PJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

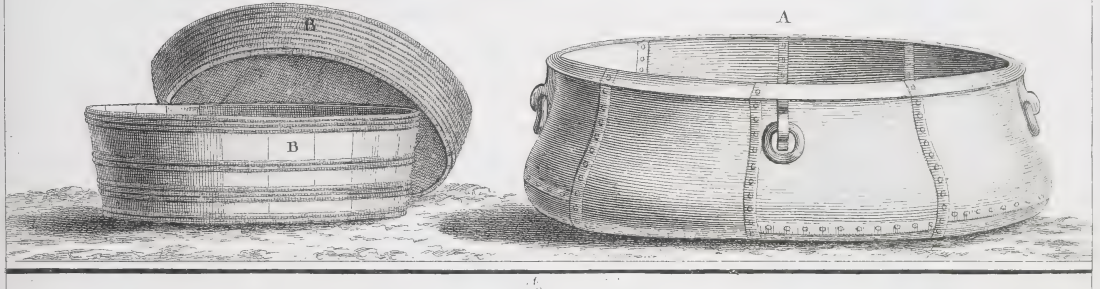


Fig. 3.

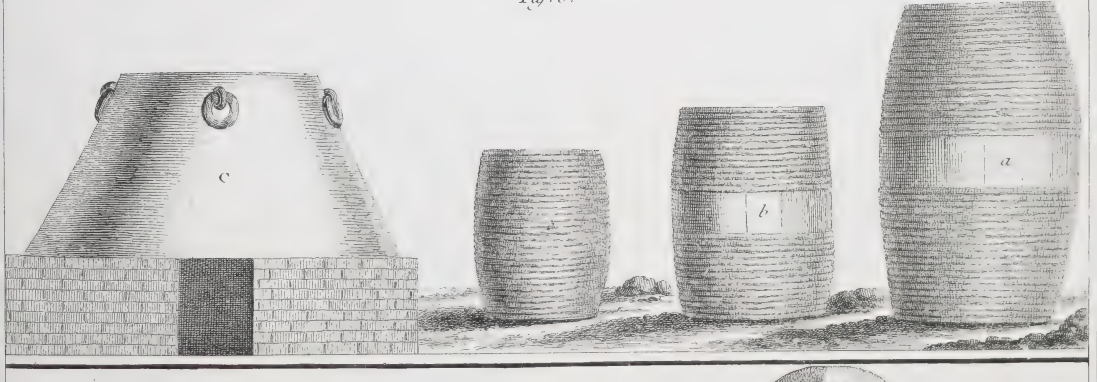
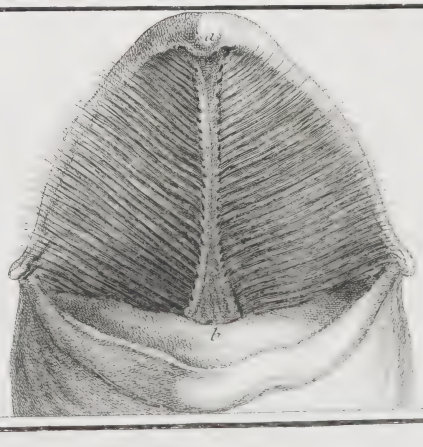


Fig. 4.



Chr. Haussard Sculp.

RPJCB

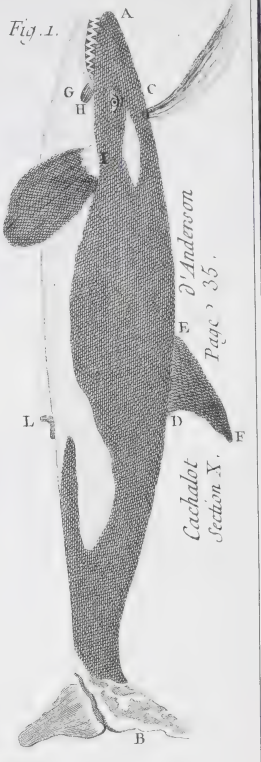
Fig. 4.

Fig. 3.

Souffleur

Fig. 2.

Fig. 1.



Cachalot
Section X.

D'Anderson
Page 35.

Fig. 7.

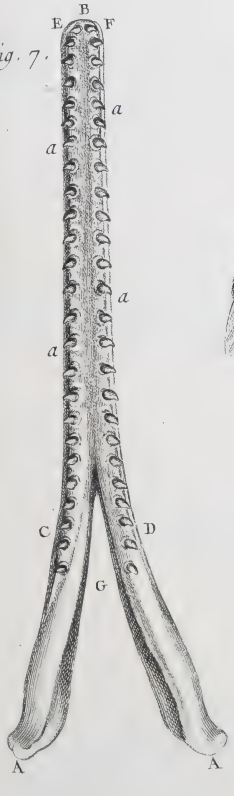
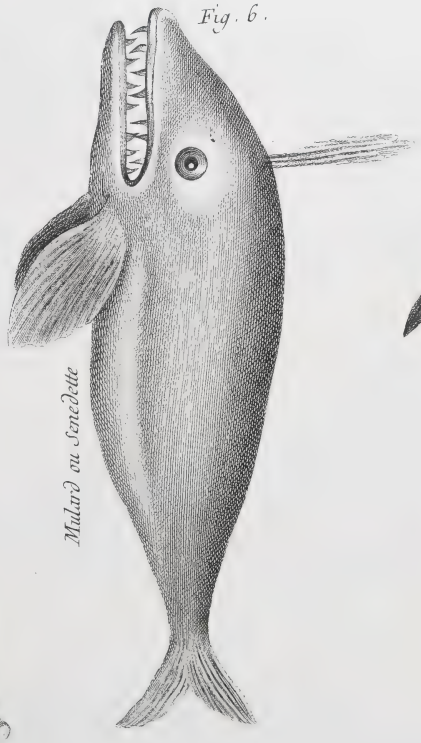


Fig. 6.



Mulard ou Senedette

Fig. 5.

Milsan Sculp.

RPJCB

Marsouin a Museau Long ou
a bec d'Oie ou grand souffleur

Fig. 1.

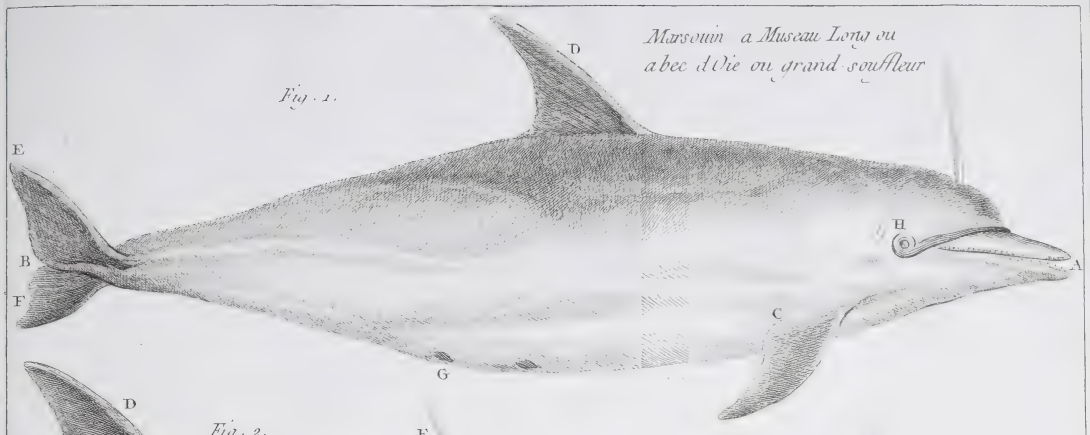


Fig. 2.

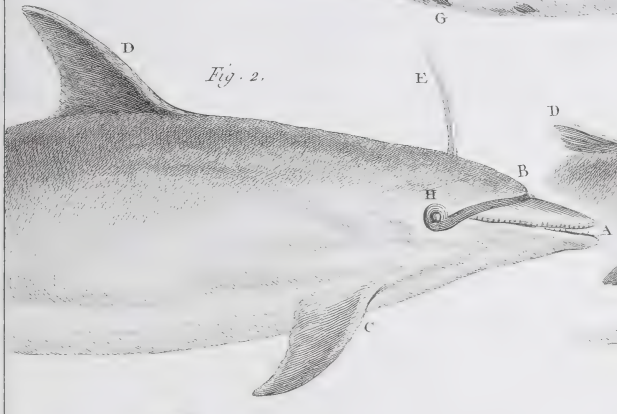
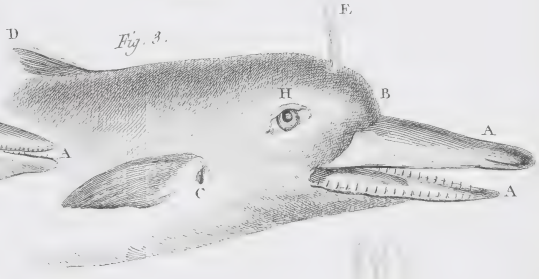


Fig. 3.

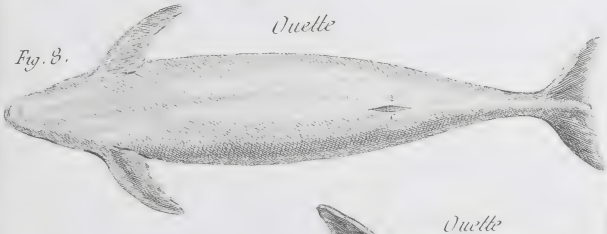


Marsouin Blanc

Fig. 4.

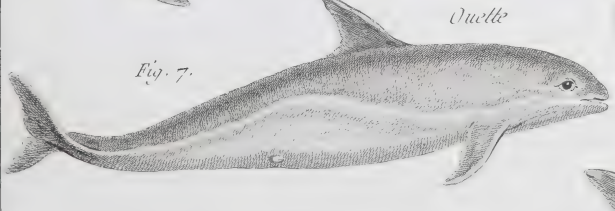
Ouette

Fig. 8.



Ouette

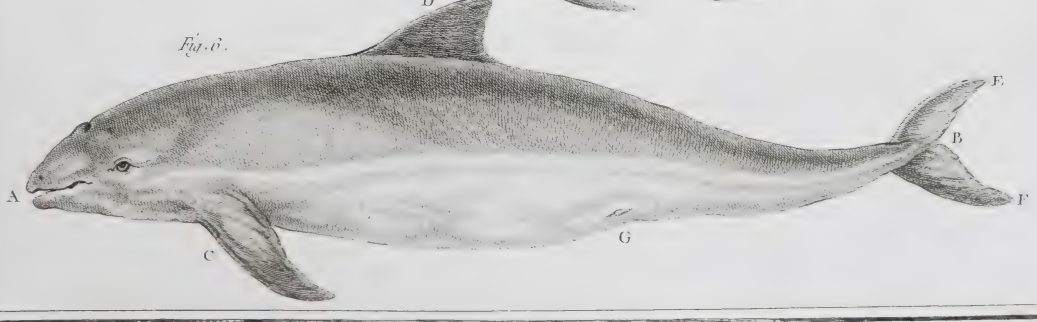
Fig. 7.



Marsouin a museau arrondi

Fig. 5.

Fig. 6.



C. Haussard Sculp.

Fig. 1. Phoques qui aspirent l'Air.

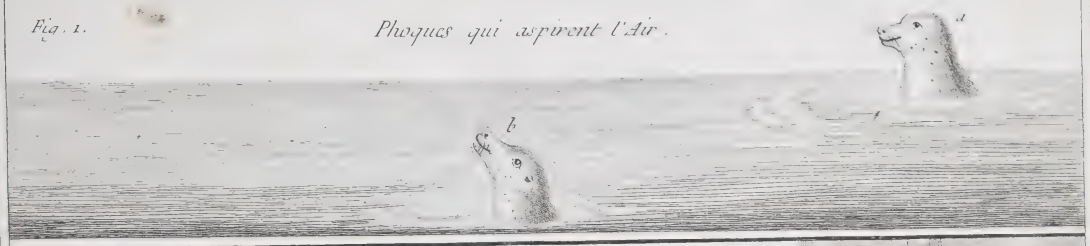


Fig. 2. Phoque qui se repose à Terre.

Fig. 3. Tuerie des Phoques dans une Crique.

Fig. 4. Chasse des Phoques à leur retour à la mer.

C.ne Haussard Sculp.

RPJCB

Phoques, du Cabinet de Mr. le Curé de St. Louis.

Fig. 1.

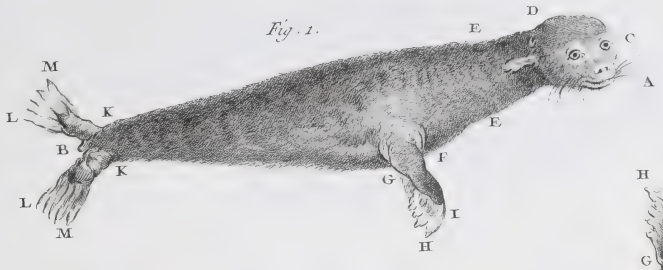
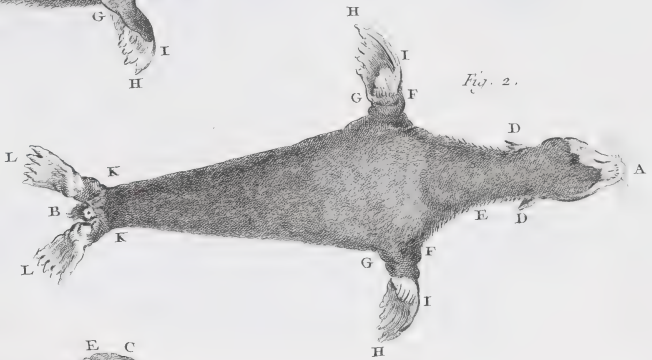
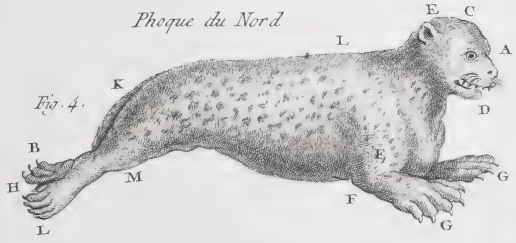


Fig. 2.



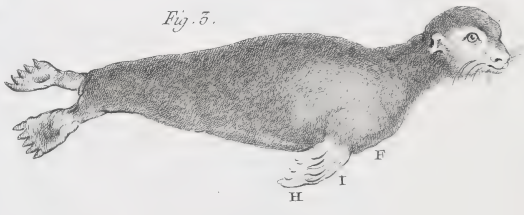
Phoque du Nord

Fig. 4.



Phoque tiré d'un Ouvrage de M. de Buffon

Fig. 3.



Phoque vu a Dieppe

Fig. 5

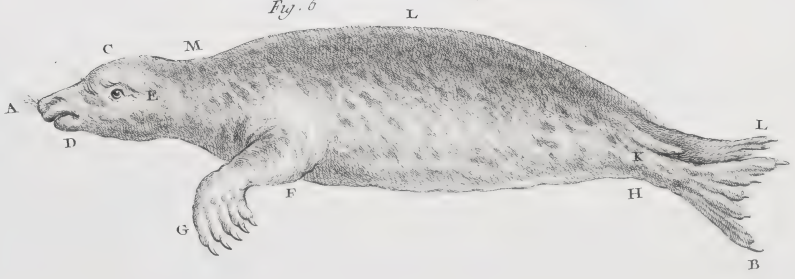
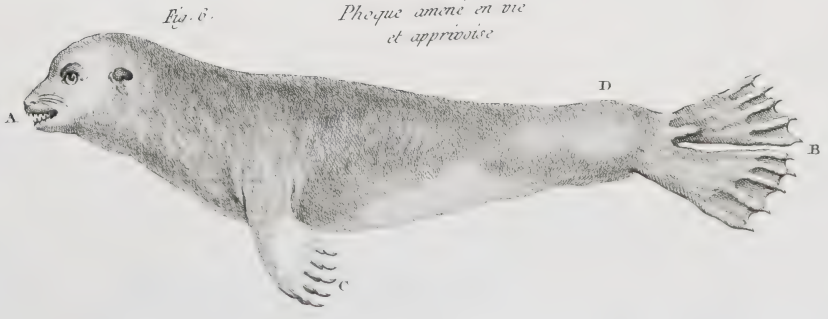
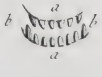


Fig. 6.

Phoque amené en vie et apprivoisé





C. Haussard Sculp.

RPJCB

Fig. 1.

Fig. 2.

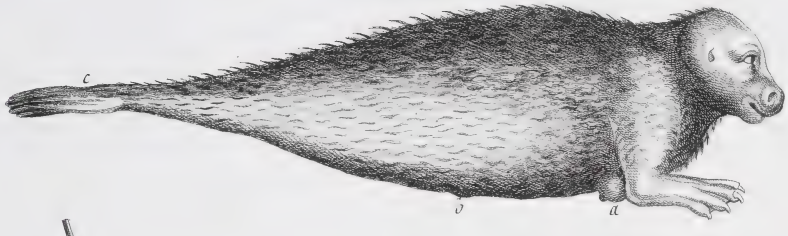
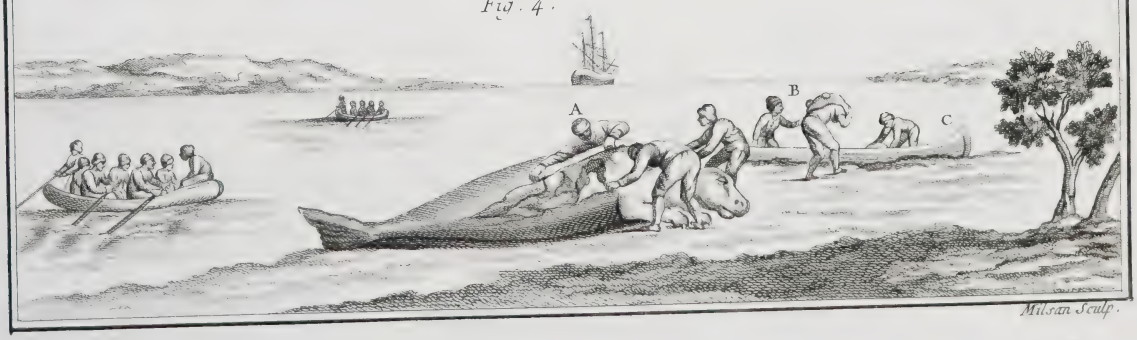


Fig. 3.

Fig. 4.



Milsan Sculp.

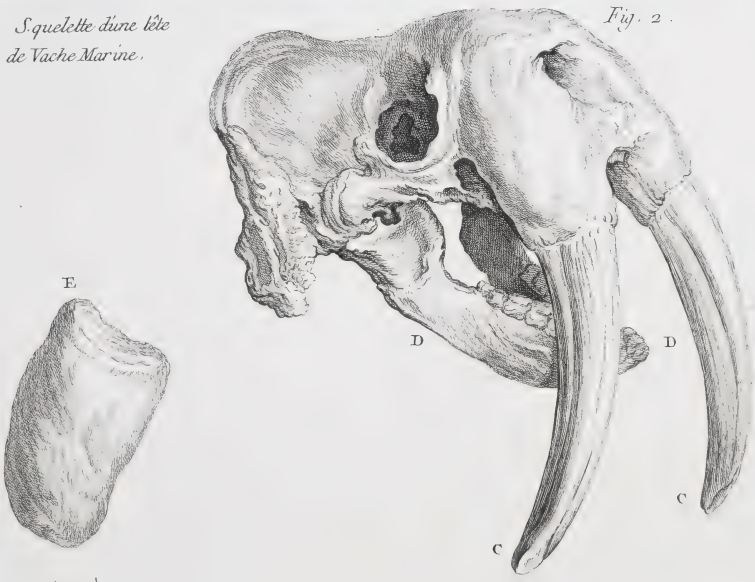
RPJCB

Vache Marine avec Son petit.

Fig. 1.

Squelette d'une tête de Vache Marine.

Fig. 2.



Dent Mâchelière.

Tuerie de differents Cetacées

Fig. 3.

Elth Haussard. Sculp.

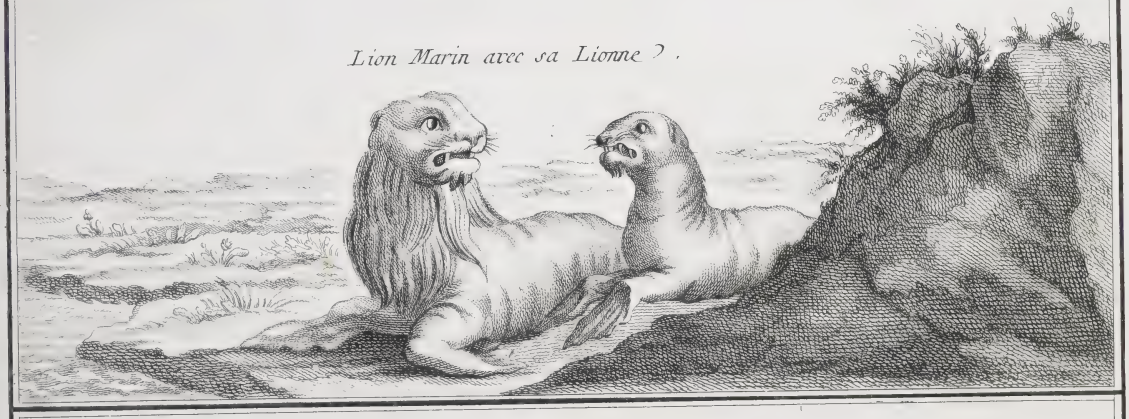
HPJCB

Pescheurs Groenlandois.

Fig. 1.

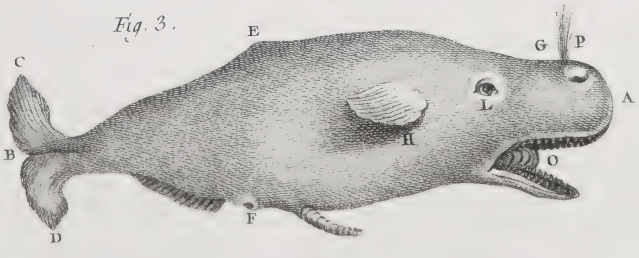
Fig. 2.

Lion Marin avec sa Lionne ?.



Cachalot Mâle ?.

Fig. 3.



Milsan Sculp.

RPJCB

19.233
Vol 3

E769
D869t
2-SIZE
V.3-4